

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUINTINHONHA E MUCURI

Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente

Eleniz Soares Lisboa

**AGROEXTRATIVISMO E FORMALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO COLETIVA EM
UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NO NORTE DE MINAS GERAIS**

Diamantina

2021

Eleniz Soares Lisboa

**AGROEXTRATIVISMO E FORMALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO COLETIVA EM
UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NO NORTE DE MINAS GERAIS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre.

Orientadora: Silvia Regina Paes

Diamantina

2021

Catálogo na fonte - Sisbi/UFVJM

L769 Lisboa, Eleniz Soares

2021 Agroextrativismo e formalização da produção coletiva em unidades de beneficiamento de frutas no Norte de Minas Gerais [manuscrito] / Eleniz Soares Lisboa. -- Diamantina, 2021.
85 p. : il.

Orientador: Prof. Silvia Regina Paes.

Dissertação (Mestrado Profissional em Saúde, Sociedade e Ambiente) -- Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente, Diamantina, 2021.

1. Agroindústria familiar. 2. Legislação. 3. Agroextrativista. 4. Sociobiodiversidade. I. Paes, Silvia Regina. II. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri. III. Título.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

ELENIZ SOARES LISBOA

**AGROEXTRATIVISMO E FORMALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO COLETIVA EM
UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE FRUTAS NO NORTE DE MINAS GERAIS**

Dissertação apresentada ao
Programa de Pós-Graduação em Saúde,
Sociedade e Ambiente da Universidade
Federal dos Vales do Jequitinhonha e
Mucuri, nível de Mestrado, como
requisito parcial para obtenção do título
de **Mestre em Saúde, Sociedade e
Ambiente.**

Orientadora: Prof. Dra. Silvia Regina Paes

Data da aprovação: 26/02/2021

Prof. Dra. Silvia Regina Paes (UFVJM)

Prof. Dr. Marivaldo Aparecido de Carvalho (UFVJM)

Prof. Dra. Ana Catarina Perez Dias (UFVJM)

Prof. Dra. Juliana Pinto de Lima (UFMG)



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Regina Paes, Servidor**, em 23/04/2021, às 16:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Pinto de Lima, Usuário Externo**, em 23/04/2021, às 17:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marivaldo Aparecido de Carvalho, Servidor**, em 23/04/2021, às 17:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Ana Catarina Perez Dias, Servidor**, em 26/04/2021, às 19:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0337752** e o código CRC **DC86E9AC**.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por realizar mais essa etapa na minha vida.

Agradeço a minha orientadora Silvia Regina Paes pela orientação neste trabalho e direcionamento. A ela todo meu agradecimento e admiração.

Agradeço também aos membros da banca examinadora, professoras Ana Catarina Dias, Juliana Lima, Tarcila Atolini e professor Marivaldo Carvalho, obrigada pelas contribuições.

Agradeço a CAPES, PRPPG e o SASA pela oportunidade de realizar essa pesquisa.

Agradeço a todos os agroextrativistas, fiscais da Vigilância Sanitária e do MAPA, que colaboraram de forma imprescindível para este estudo.

Agradeço também às amigas Chirstiane Uchoa, Wdileia Oliveira e Sarah Melo pelas trocas de experiências e debates sobre o tema frutos do Cerrado.

À minha mãe e ao meu pai deixo um agradecimento especial, por todas as lições de amor, dedicação e orações. E à minha irmã querida, sempre pronta a me apoiar em tudo nesta vida.

Ao meu amado noivo Aldir Junior, por todo amor, carinho, compreensão e apoio nos momentos desta caminhada.

Agradeço às colegas Janayne Dias e Francielly Moraes pelo companheirismo durante as viagens de Montes Claros à Diamantina.

Meus agradecimentos especiais às minhas amigas Alice Assis Carvalho e Lucinete do Rosário Santos pelo encorajamento de realizar esse mestrado e a Fabrício Lopes da Cruz pelo apoio e incentivo quando eu mais precisei.

Por fim, a todas as pessoas que contribuíram, direta ou indiretamente, para a realização desta dissertação, o meu sincero agradecimento.

FLOR DO PEQUIZEIRO

Sob um solo de alumínio
Que em cor de sol alumia,
O Embrião verde-amarelo
De fino olor, em Flor
Se anuncia!

Flor do Pequizeiro, que
O colibri abençoou
E o amor cego
Do morcego
Espalhou...
O Santo Riso
De seu descobridor!

Grão-de-Cavalo,
No seco enterrado
Amêndoa-de-espinho:
Um fruto serrado

Flor de um néctar
Sabor de Cerrado
Flor de um Amor
Jamais encerrado

(NOVAES, 2020)

RESUMO

O presente trabalho buscou verificar os entraves dos agroextrativistas para a formalização de unidades de beneficiamento de frutas localizadas no Norte de Minas Gerais. Para isso, foram aplicados questionários semiestruturados a 31 agricultores de cinco unidades de beneficiamento de fruta, localizadas em Januária/MG, Porteirinha/MG e Coração de Jesus/MG. Também foram realizadas entrevistas com cinco fiscais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Vigilância Municipal de Januária/MG e Coração de Jesus/MG, Vigilância Sanitária Regional de Januária e Vigilância Sanitária Estadual de Minas Gerais. A análise dos dados empregou análise textual por meio do software IRaMuTeQ, versão 0.7 (*Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires*). Os resultados obtidos apontaram, principalmente, as seguintes dificuldades dos agroextrativistas: possuir estrutura adequada, atender à legislação, trabalhar coletivamente, possuir (ou manter) um capital de giro, obter um rótulo adequado, atuar na comercialização e a necessidade de assistência técnica. Foram apontadas também as principais expectativas dos agroextrativistas. Dentre as mais citadas, estão: o sonho de ver a unidade crescer e alcançar mercados maiores, a geração de renda, o maior envolvimento dos jovens, melhorias no rótulo, a legalização da unidade, a aquisição de uma sede própria, o aumento da produção e a aquisição de equipamentos para a unidade. Em relação às entrevistas realizadas com os fiscais, nota-se que, apesar do distanciamento entre os agroextrativistas e os órgãos fiscalizadores e da falta de conhecimento da legislação por parte dos primeiros, a fiscalização passou a consistir mais na orientação do que na punição. Porém, a falta de informação, não parte somente dos agricultores, mas também dos próprios fiscais, dificulta a formalização das agroindústrias.

Palavras-chave: Agroindústria familiar. Legislação. Agroextrativista. Sociobiodiversidade.

ABSTRACT

The present work aims at verifying what the obstacles for agroextractive workers are when they intend to formally register their fruit processing units located in the North of Minas Gerais. In relation to this, semi-structured questionnaires were applied to 31 farmers from five fruit processing units located in Januária, Porteirinha and Coração de Jesus. Interviews were also conducted with five inspectors from the Ministry of Agriculture, Livestock and Supply (MAPA) and the Local Health Surveillance of Januária and Coração de Jesus, the Regional Health Surveillance of Januária and the State Health Surveillance of Minas Gerais. Data analysis utilized textual analysis using the IRaMuTeQ software, version 0.7 (Interface for R pour les Multidimensional Analyzes de Textes et de Questionnaires). The results obtained show that the main difficulties of agroextractivists are: having an adequate facility that complies with the legislation; working collectively; having (or maintaining) working capital; obtaining an adequate label for their products; acting in the commerce of their products and the lack of technical support. The main expectations of agroextractivists were also highlighted. Among the most mentioned are: make the unit grow, reach larger markets and have better income generation; have a greater involvement of the youngers; improve the brand; legalize the processing unit, have their own headquarters, increase and diversify the production and also have suitable processing equipment for the unit. In relation to the interviews performed with the inspectors, it is noted that there is a gap between the agroextractivists and the regulatory agencies and lack of knowledge of the legislation by the former despite the fact that the usual inspection of the processing units is more focussed on guidance rather than punishment. Nonetheless, the lack of information is not only on the part of the farmers, but also on the part of inspectors themselves who are not always properly trained or do not have adequate working conditions, making the formalization of agro-industries even more difficult.

Keywords: Family Agribusiness. Legislation. Agroextractivism. Sociobiodiversity.

RESUMEN

El presente trabajo buscó verificar los entresijos de los agroextrativistas para la formalización de unidades de procesamiento de frutas ubicadas en el Norte de Minas Gerais. Para eso, fueron aplicados cuestionarios semiestructurados a 31 agricultores de cinco unidades de procesamiento de fruta, situadas en Januária/MG, Porteirinha/MG y Coração de Jesus/MG. También fueron realizadas entrevistas con cinco fiscales del Ministerio da Agricultura, Pecuaria e Abastecimento (MAPA) y Vigilancia Municipal de Januária/MG y Coração de Jesus/MG, Vigilancia Sanitaria Regional de Januária y Vigilancia Sanitaria Estadual de Minas Gerais. El análisis de los datos empleó análisis textual por medio del software IRaMuTeQ, versión 0.7 (*Interface de Rpourles Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires*). Los resultados logrados apuntaron, principalmente, las siguientes dificultades de los agroextrativistas: poseer estructura adecuada, atender a la legislación, trabajar colectivamente, poseer (o mantener) un capital de giro, lograr un rótulo adecuado, actuar en la comercialización y la necesidad de asistencia técnica. Fueron apuntadas también las principales expectativas de los agroextrativistas. Entre las más citadas, están: el sueño de ver la unidad crecer y alcanzar mercados mayores, la generación de renta, el mayor involucramiento de los jóvenes, mejoras en el rótulo, la legalización de la unidad, la adquisición de una sede propia, el aumento de la producción y la adquisición de equipos para la unidad. Con relación a las entrevistas realizadas con los fiscales, se nota que, a pesar del distanciamiento entre los agroextrativistas y los órganos fiscalizadores y de la falta de conocimiento de la legislación por parte de los primeros, la fiscalización pasó a consistir más en la orientación de que en el castigo. Sin embargo, la falta de información, no parte solamente de los agricultores, pero también de los propios fiscales, dificulta la formalización de las agroindustrias.

Palabras-clave: Agroindústria familiar. Legislación. Agroextrativista. Sociobiodiversidad.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	10
2 METODOLOGIA.....	16
2.1 Instrumentos.....	16
2.2 Procedimentos de coleta de dados	17
2.3 Análise de Dados	17
2.4 Local da Pesquisa.....	19
3 REFERENCIAL TEÓRICO	21
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	28
4.1 Caracterização das unidades de beneficiamento de frutas no Norte de Minas Gerais....	28
4.2 Associação dos usuários da sub-bacia do rio dos cochos - ASSUSBAC	29
4.3 Cooperuaçu	32
4.4 Sabores de agreste.....	34
4.5 Comissão da juventude rural.....	38
4.6 Delícias de salto	40
4.7 Qualidade dos produtos e as normas da legislação sanitária	45
4.8 Situação das unidades de beneficiamento frente à formalização, acesso aos mercados, envolvimento dos jovens no trabalho das unidades e apoio externo de órgãos governamentais e não governamentais.	57
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	67
REFERÊNCIAS	69
APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO DE ENTREVISTA REALIZADA COM AGRICULTORES.....	76
APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA REALIZADA COM TÉCNICOS DE INSTITUIÇÕES REGULADORAS DOS ALIMENTOS	78
APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)	79
ANEXO I- PARECER DO CONSELHO DE ÉTICA EM PESQUISA	81

1 INTRODUÇÃO

Desde 2012, a pesquisadora do presente estudo trabalha diretamente com agricultores na Companhia de Desenvolvimento dos Vales do São Francisco e Parnaíba – Codevasf. Esse trabalho a incentivou a buscar aperfeiçoamento no programa de mestrado profissional em Saúde, Sociedade e Ambiente, do programa de Pós-Graduação da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM). Então, a pesquisadora pôde atuar profissionalmente, de forma crítica e decisiva, empregando seu conhecimento para contribuir com as atividades desempenhadas na Codevasf, sejam elas de interesse pessoal ou coletivo. Dessa forma, tornou-se possível a troca de conhecimentos com a sociedade, com foco especial no arranjo produtivo local (frutos do cerrado), de forma a colaborar com o desenvolvimento regional.

A escolha pela temática da legalização de agroindústrias veio a partir das ações desempenhadas pela Codevasf nas unidades de beneficiamento de frutas, nas quais se percebe a carência de técnicos que exercem atividades de extensão agroindustrial e a dificuldade de obtenção de informações técnico-operacionais por parte dos agroextrativistas. A Codevasf atua no fortalecimento da produção, apoiando organizações de produtores por meio do Programa de Arranjos Produtivos Locais (APL), com a estruturação das cadeias produtivas, dentre elas agroindústria, através da doação de equipamentos, materiais, insumos e animais, e na melhoria da qualidade do produto e na construção de unidades de produção e beneficiamento, sempre com foco na agricultura familiar. A Codevasf também incentiva a participação dos produtores em eventos de comercialização, divulgação, intercâmbio e transferência de tecnologias para produtores e técnicos. (CODEVASF, 2017).

Na Codevasf, como Analista em Desenvolvimento Regional, a pesquisadora desenvolve atividades em Unidades de Beneficiamento de Frutos vinculadas às cooperativas e associações em comunidades tradicionais do norte de Minas Gerais. Os agricultores apresentam e discutem suas demandas com os técnicos da empresa, com intuito de buscar soluções para os gargalos das atividades produtivas. Dentre as principais demandas, estão a busca pela formalização das unidades, infraestrutura, aquisição de equipamentos, materiais e transporte dos produtos da comunidade para a agroindústria e o mercado. A partir dessas demandas, principalmente sobre a legalização das agroindústrias familiares, e em busca da elucidação e relevância do tema, decidiu-se realizar a pesquisa nas unidades de beneficiamento do norte mineiro, as quais a pesquisadora conheceu e acompanhou durante sua trajetória na empresa. As unidades de beneficiamento estão apresentadas no Quadro 1:

Quadro 1- Locais da pesquisa

Associação	Comunidade	Município
Associação da Bacia do Rio dos Cochos – ASSUSBAC	Sambaíba	Januária
Cooperativa dos Agricultores Familiares e Extrativistas do Vale do Peruaçu – COOPERUAÇU	Areião	Januária
Sabores do Agreste	Agreste	Januária
Associação Comunitária de Salto	Salto	Coração de Jesus
Comissão da Juventude Rural	Sede do município	Porteirinha

Fonte: Da autora, 2020.

As unidades de beneficiamento estudadas encontram-se em áreas com predominância de Cerrado. Ele é o segundo maior bioma do Brasil, ocupando cerca de 24% do território nacional, e possui uma expressiva diversidade de frutas, sementes, flores, folhas, raízes e animais. A biodiversidade da flora do Cerrado permite que os povos e comunidades tradicionais utilizem suas espécies típicas, tais como: pequi, cajuzinho do cerrado, castanha do baru, coquinho azedo, mangaba, araticum, araçá e tamarindo, que se tornaram importantes na sobrevivência das comunidades através do agroextrativismo (combinação da atividade agrícola com o extrativismo de produtos florestais não madeireiros). Os produtos cultivados servem como alicerce para alimentação dos agroextrativistas e são importantes formas de obtenção de renda, uma vez que tais produtos estão cada vez mais valorizados no mercado. (BISPO, 2014).

Entretanto, cabe ressaltar que os agricultores têm percebido que a comercialização de produtos *in natura* não é suficiente para o sustento das atividades agroextrativistas. Assim, muitos têm procurado agregar valor aos produtos e aumentar sua renda por meio da oferta de produtos diferenciados. Ademais, essa tem sido uma maneira prática e simples de aproveitar e estocar o excesso de frutas produzidas na safra, quando normalmente a oferta é maior e, conseqüentemente, o preço menor. Neste sentido, a geração de renda ocorre pela produção e comercialização de produtos alimentícios, remédios, utensílios, ferramentas e artesanatos. (SANO *et al.*, 2007).

O aproveitamento de frutas na forma de polpa congelada, por exemplo, proporciona a comercialização para mercados institucionais: público ou mercado privado, o que é bastante interessante, uma vez que frutos típicos de uma região passam a alcançar novos mercados. O alimento produzido por uma agroindústria familiar geralmente se diferencia dos

demais produtos do mercado, pois preserva características da produção artesanal e valoriza a cultura regional, características estas que são valoradas pelos consumidores. Porém, a partir da inserção da agricultura familiar em um mercado competitivo, torna-se necessário diversificar e diferenciar seus produtos. Dentre as maneiras de diferenciação se encontra a agroindústria familiar, uma alternativa para incrementar a renda da família e um meio de utilização dos produtos excedentes. (NEUMANN *et al.*, 2007).

Segundo as normas da Resolução da Secretaria Estadual de Saúde – SES/MG nº 6.362, de 08 de agosto de 2018, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios das agroindústrias devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. Mas essas condições impostas nem sempre condizem com a realidade dos agricultores. Conforme Prezotto (2002), a qualidade da matéria-prima, a arquitetura dos equipamentos e instalações, as condições higiênicas do ambiente de trabalho e dos trabalhadores, as técnicas de manipulação dos alimentos e a saúde dos manipuladores são fatores importantes a serem considerados na produção de alimentos seguros e de qualidade. Neste sentido, é importante a observância das boas práticas de fabricação (BPF), que são um conjunto de normas a serem empregadas durante todo o processo de produção de alimentos, visando a promoção e certificação da qualidade e segurança alimentar. (FONSECA; LOPES; FERREIRA, 2014).

É sabido que atender as necessidades higiênicas sanitárias de uma unidade de beneficiamento requer conhecimento do perfil dos agroextrativistas, que pode mudar com as eventuais diferenças no perfil das unidades. Por isso, para o planejamento e execução da legislação, os órgãos fiscalizadores devem entender e conhecer a realidade de cada comunidade para colocar em prática a legislação.

Para Albuquerque (2009), a construção do conceito sobre segurança alimentar e nutricional (SAN) tem revelado, a partir de debates ocorridos nas últimas décadas, as diversas dimensões que compõem este conceito e como elas se inter-relacionam com a realização do direito humano à alimentação adequada (DHAA) e com a luta contra a fome, a pobreza e as diferentes formas de desigualdade, especialmente nos países em desenvolvimento, a exemplo do Brasil. Por sua vez, Maluf (2007a) refere-se ao direito humano, à alimentação adequada e à soberania alimentar como princípios norteadores da SAN, na qual se pretende assegurar um direito humano vital em simultâneo ao respeito à diversidade e às decisões soberanas. O mesmo autor afirma ainda que a cultura alimentar dos agricultores é um patrimônio valioso que precisa ser (re)conhecido e preservado. Os produtos dos agroextrativistas não devem perder a sua identidade a partir das normas existentes, mas se tornarem capazes de alcançar a segurança alimentar e confiabilidade dos consumidores, valorizando o saber tradicional,

sendo necessário um diálogo a partir dos saberes dos agroextrativistas, o que é um dos princípios da Resolução RDC 49/2013, como retrata o trecho a seguir:

Harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária dos empreendimentos de produtos e serviços prestados por microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, considerando os costumes, os conhecimentos tradicionais e aplicando as boas práticas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária. (Brasil, 2013, Cap. I, art. 4º).

Essa Resolução apresenta ainda entre suas diretrizes a “proteção à produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares.” (Brasil, 2013, Cap. I, art. 5º). A RDC 49/2013 é uma resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) que estabelece normas para a regularização sanitária de atividades econômicas de microempreendedores individuais, agricultores familiares e empreendimentos de economia solidária. Ela tem como objetivo aplicar no âmbito da vigilância sanitária as diretrizes e objetivos do Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011 – “Plano Brasil sem Miséria” - por meio do eixo inclusão produtiva. Essa resolução amplia no âmbito da vigilância sanitária; as normas de regularização para os empreendedores, antes restritos às determinações da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006 e do Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2006, respectivamente microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário. (BRASIL, 2014).

Em vários aspectos, a legislação entra em choque com as formas de fazer tradicionais e com as referências culturais, como exemplo na produção do queijo artesanal mineiro. Apesar da legislação sanitária estadual de Minas Gerais que regulamenta os queijos artesanais ter sido elaborada com intenção de preservar o “modo de fazer” dos produtores, ela ainda mantém como referência principal a legislação federal, a qual estabelece exigências que entram em choque o saber-fazer das famílias que produzem os queijos artesanais há várias gerações. (CINTRÃO, 2014).

Em 2019, foi instituído o Decreto 9.918/2019 que regulamentou a Lei do Selo Arte e a Lei 13.860/2019, ou Lei do Queijo Artesanal, que definiu as normas para a fabricação dos queijos artesanais com leite cru no Brasil. Porém, o Decreto do Selo Arte não obteve, até o momento, mudanças profundas para os pequenos produtores de queijos artesanais brasileiros. Isso porque a implantação beneficiou apenas os produtores e queijarias que já

possuíam registro nos órgãos de inspeção. (PASSIL, 2019).

Para Cruz (2020), houve avanços no marco sanitário no que se refere às possibilidades colocadas para a legalização de agroindústrias familiares. Na última década, sem dúvida, foi possível construir um cenário que, do ponto de vista de exigências sanitárias, possibilita revogar argumentos cabíveis que permitiam afirmar que o marco regulatório para a legalização de agroindústrias familiares era inadequado e excludente. Porém, apesar dos avanços, observa-se que o registro de agroindústrias continua sendo excludente. As exigências não levam em conta os aspectos socioeconômicos e culturais, o que acaba alterando a forma de fazer, como no processo de fermentação e maturação dos queijos artesanais. Além disso, tais exigências têm custos financeiros para os agricultores, o que acaba beneficiando pequena parcela de agricultores familiares que tiveram condições de se formalizarem.

Assim, diante da experiência da pesquisadora adquirida na Codevasf, juntamente com as unidades de beneficiamento de frutas e a pesquisa realizada nessas unidades, tornou-se possível o aprofundamento sobre as normas sanitárias e a percepção dos agroextrativistas quanto a essa temática. Dessa forma, a pergunta que norteia esse trabalho é: quais são os entraves políticos, econômicos, culturais e legais para a formalização e desenvolvimento das unidades de beneficiamento enquanto estratégias de geração de emprego, renda, soberania e segurança alimentar no Norte de Minas Gerais?

Com o foco voltado para compreender as trajetórias de consolidação das unidades de beneficiamento de frutas, bem como as dificuldades decorrentes deste processo, a pesquisa teve como objetivo geral: verificar quais são os entraves dos agroextrativistas para formalizarem suas unidades de beneficiamento de frutas localizadas no Norte de Minas Gerais.

São compreendidos como objetivos específicos dessa pesquisa:

- A. Analisar o processo de implantação e funcionamento das unidades de beneficiamento de frutas;
- B. Verificar as dificuldades e potencialidades encontradas pelos agroextrativistas para atender à legislação sanitária e ter acesso aos mercados;
- C. Identificar as percepções dos agroextrativistas acerca da qualidade dos alimentos produzidos;
- D. Identificar os desafios encontrados pelos órgãos fiscalizadores quanto a legalização de agroindústrias familiares;
- E. Avaliar a situação da unidade de beneficiamento frente às variáveis econômicas, culturais e mercadológicas.

Por fim, essa dissertação está estruturada em 5 partes, sendo que a primeira busca contextualizar o tema da pesquisa, na segunda é detalhada a metodologia de pesquisa adotada nessa dissertação, a terceira traz o referencial teórico e a quarta apresenta os resultados e discussões da pesquisa dentro da temática adotada. Os resultados foram divididos da seguinte maneira: na primeira parte foi descrito o processo de implantação e funcionamento das unidades de beneficiamento de frutas no Norte de Minas Gerais; na segunda, tratou-se da qualidade dos produtos e das normas da legislação sanitária; e a terceira parte se refere à situação da unidade de beneficiamento frente às variáveis econômicas, normas sanitárias, cultura, acesso aos mercados e envolvimento dos jovens com o trabalho do extrativismo. O trabalho termina com as considerações finais, que trazem estratégias que podem ser adotadas para melhorar o desenvolvimento das unidades de beneficiamento de frutas.

2 METODOLOGIA

Para realizar a pesquisa, pensou-se nos seguintes procedimentos metodológicos: entrevista semiestruturada com os agroextrativistas (Anexo 1) e profissionais dos órgãos fiscalizadores (Anexo 2), pesquisa de campo *in loco* para compreender a dinâmica das práticas de produção dos agroextrativistas envolvidos em atividades de unidades de beneficiamento de frutas do Norte de Minas Gerais, especificamente nos municípios de Januária, Porteirinha e Coração de Jesus. Entretanto, a pandemia ocasionada pelo Coronavírus SARS-CoV-2 (Covid-19) acarretou mudanças na forma de realizar a pesquisa *in loco*. As entrevistas não foram realizadas de forma presencial, mas ocorreram via ligação telefônica com os agroextrativistas e profissionais dos órgãos fiscalizadores, com intuito de prevenir o contágio dos participantes.

2.1 Instrumentos

Esta pesquisa é de caráter descritivo qualitativo e compreendeu uma revisão bibliográfica complementada por trabalho de campo. Foram aplicados questionários semiestruturados com questões abertas a 31 agricultores de cinco unidades de beneficiamento de fruta, localizadas em Januária/MG, Porteirinha/MG e Coração de Jesus/MG. Em Januária foram entrevistados oito agricultores da Associação da Bacia do Rio dos Cochos (ASSUSBAC); quatro da Cooperativa dos Agricultores Familiares e Extrativistas do Vale do Peruaçu (COOPERUAÇU); e seis da Associação dos Pequenos Produtores e Agricultores Familiares Rurais de Agreste (produtos Sabores do Agreste). Em Porteirinha, oito agricultores da Comissão da Juventude Rural (produtos Polpas Port) foram entrevistados, enquanto em Coração de Jesus foram entrevistadas cinco pessoas da Associação dos Agricultores Familiares de Salto e Adjacências (produtos Delícias de Salto). Os participantes foram mulheres e homens que trabalham diretamente na produção nas unidades de beneficiamento produzindo derivados de frutos do cerrado e de quintais. A coleta dos dados ocorreu entre junho e julho de 2020, quando foram levantadas, principalmente, informações sobre as dificuldades e perspectivas dos agricultores frente às normas da legislação sanitária. Também foram realizadas entrevistas com questionários semiestruturados com cinco fiscais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Vigilância Municipal de Januária/MG e Coração de Jesus/MG, Vigilância Sanitária Regional de Januária e Vigilância Sanitária Estadual de Minas Gerais, com intuito de conhecer as limitações relacionadas ao

controle higiênico-sanitário dos alimentos produzidos pelos agricultores.

2.2 Procedimentos de coleta de dados

Todas as entrevistas foram realizadas com aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) e foram realizadas por meio de ligação telefônica após a leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE e consentimento dos sujeitos participantes da pesquisa. Um gravador de voz foi utilizado para gravar as entrevistas.

2.3 Análise de Dados

Os dados gerados pelas entrevistas foram analisados com o auxílio do *software* IRaMuTeQ 0.7 (*Interface de R pour les Analyses Multidimensionnelles de Textes et de Questionnaires*¹). O IRaMuTeQ foi criado por Pierre Ratinaud em 2009, com base no algorítmico do software Alceste© (Método de Reineit) e adaptado para o português entre 2011 e 2013 pelos laboratórios da Unesp, UFSC e Fundação Carlos Chagas. No Brasil, o IRaMuTeQ começou a ser utilizado em 2013, pelo professor e pesquisador Brígido Vizeu Camargo. Inicialmente esse programa era utilizado na área da saúde, mas depois se expandiu para outras áreas, principalmente as ciências sociais e agrárias. O IRaMuTeQ é instalado de forma associada ao *software* R, para a realização dos testes estatísticos de forma agregada e automática. Assim, são viabilizados diferentes tipos de análise de dados textuais, desde as mais simples (como a lexicografia básica, o cálculo de frequência de palavras e nuvem de palavras) até análises multivariadas, tais como a classificação hierárquica descendente e análises de similitude (CAMARGO; JUSTO, 2013). Neste sentido, a escolha pelo IRaMuTeQ foi de suma importância no decorrer deste trabalho, este configurou-se como um potencial recurso para tratamento dos dados.

Para sistematização das informações, foi realizado um agrupamento de todas as respostas por objetivo, organizando-as em um *corpus* (conjunto de todas as respostas) de forma separada, um *corpus* com as entrevistas dos agroextrativistas e outro com as entrevistas dos fiscais. Na organização dos resultados, o IRaMuTeQ separou as respostas dos agricultores e fiscais por temática, ou seja, pelo assunto que mais se sobressaiu em grupos de resposta (denominadas classes). Tanto o agrupamento das palavras nas classes como a formação dos

¹ Interface de R por análise multidimensional de Texto e Questionário.

grupos com os segmentos de texto (ST) por classe são realizados através do teste do Qui-quadrado, que mostra a associação das palavras representadas em um dendrograma. Essa função possibilita verificar o que mais foi dito pelos produtores em cada um dos *corpus* analisados. As falas, divididas em grupos temáticos, também foram sistematizadas em conjuntos com as palavras mais ditas pelos produtores, através do teste da classificação hierárquica descendente (CHD). A CHD é capaz de apontar as palavras que apareceram mais vezes na fala dos entrevistados, dentro de cada uma das temáticas. De acordo com Camargo e Justo (2013), a CHD visa obter classes de ST que, ao mesmo tempo, apresentam vocabulário semelhante entre si e vocabulário diferente dos ST das outras classes.

Para atender aos resultados, no item 4.1 - Processo de implantação e funcionamento das unidades de beneficiamento de frutas no Norte de Minas Gerais - foi descrito o histórico de cada unidade e as principais dificuldades e expectativas de 31 agroextrativistas das 5 unidades de beneficiamento de frutos em relação à adequação da produção às normas de boas práticas de fabricação (BPF) por meio de entrevistas. As entrevistas foram transcritas, organizadas em um *corpus* e submetidas à análise textual no IRaMuTeQ. O *software* permitiu a obtenção de nuvens de palavras sobre as dificuldades vivenciadas nas unidades de beneficiamento e sobre as expectativas futuras dos agroextrativistas.

Já no item 4.2 - Qualidade dos produtos e as normas da legislação sanitária -, foi realizada a CHD pelo mesmo *software* a partir das 31 entrevistas realizadas com os agroextrativistas, nas quais obteve-se um aproveitamento de 76,26% do texto, o que correspondeu a 106 STs, e com 5 fiscais dos órgãos fiscalizadores (aproveitamento de 93,30% do texto, correspondendo a 543 STs). A CHD dividiu o *corpus* em 4 classes, sendo que na parte 2 foram discutidas as classes 1 e 2 e na parte 3 as classes 3 e 4, porque o conteúdo diz respeito à parte 3. A partir da CHD foi feito o dendrograma.

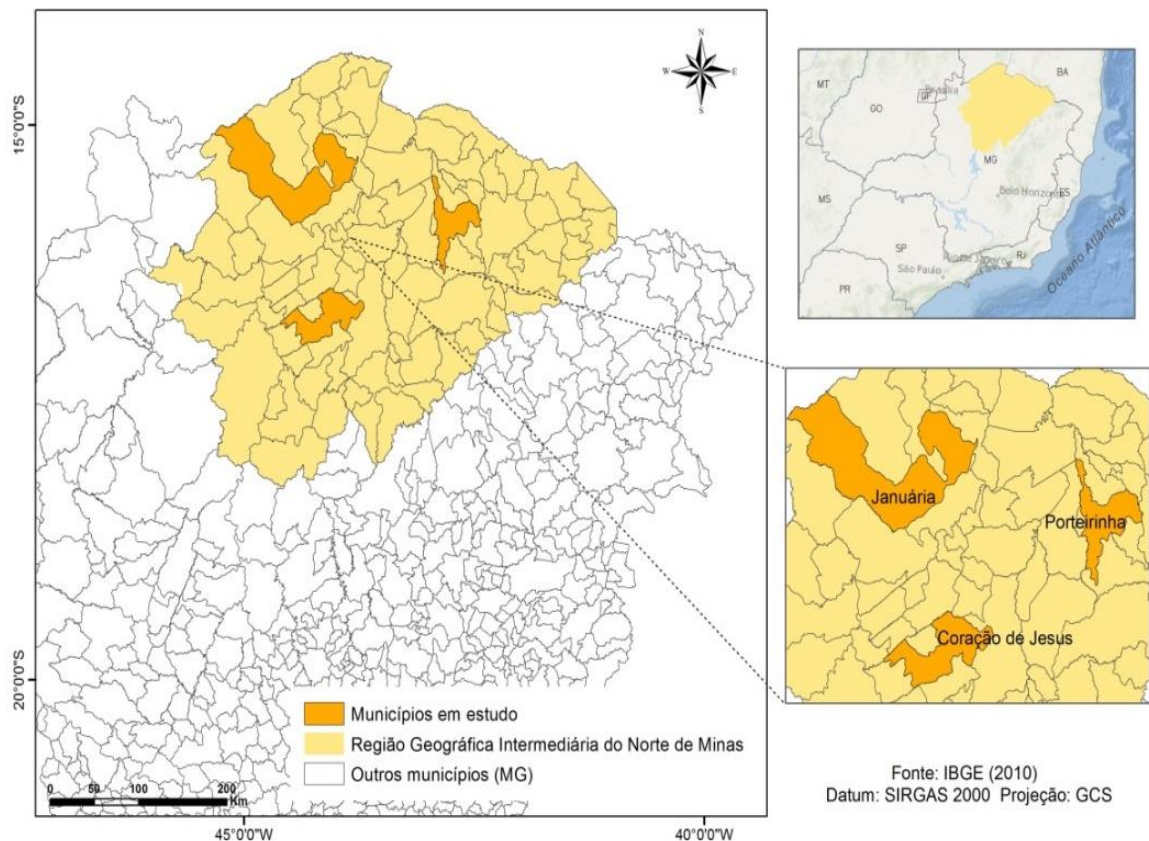
No item 4.3 - Situação da unidade de beneficiamento frente às variáveis econômicas, normas sanitárias, cultura, acesso aos mercados e envolvimento dos jovens com o trabalho do extrativismo – a CHD também foi utilizada. Foi obtido um aproveitamento de 77,64% do texto, que correspondeu a 191 STs. Nas entrevistas realizadas com os agroextrativistas e os fiscais, as classes 3 e 4 complementaram o dendrograma, com aproveitamento de 197 STs.

2.4 Local da Pesquisa

A pesquisa foi realizada com agricultores de unidades de beneficiamento de frutas das comunidades Sambaíba, Areião e Agreste (ambas em Januária/MG), da Comissão da Juventude Rural (Porteirinha/MG) e da comunidade de Salto (Coração de Jesus/MG). Também foram realizadas entrevistas com os órgãos fiscalizadores que atuam nesses municípios.

Os municípios estudados localizam-se na região geográfica intermediária do Norte de Minas (FIG. 1). Ela é constituída por 07 regiões geográficas imediatas (Montes Claros, Salinas, Grão Mogol, Janaúba, Januária, Bocaiúva e Pirapora), que compreendem um total de 89 municípios (IBGE, 2017). Dos municípios estudados, Januária faz parte da região imediata de Januária, Coração de Jesus está na região imediata de Montes Claros e Porteirinha pertence à região imediata de Janaúba (IBGE, 2017).

Figura 1- Localização dos municípios em estudo

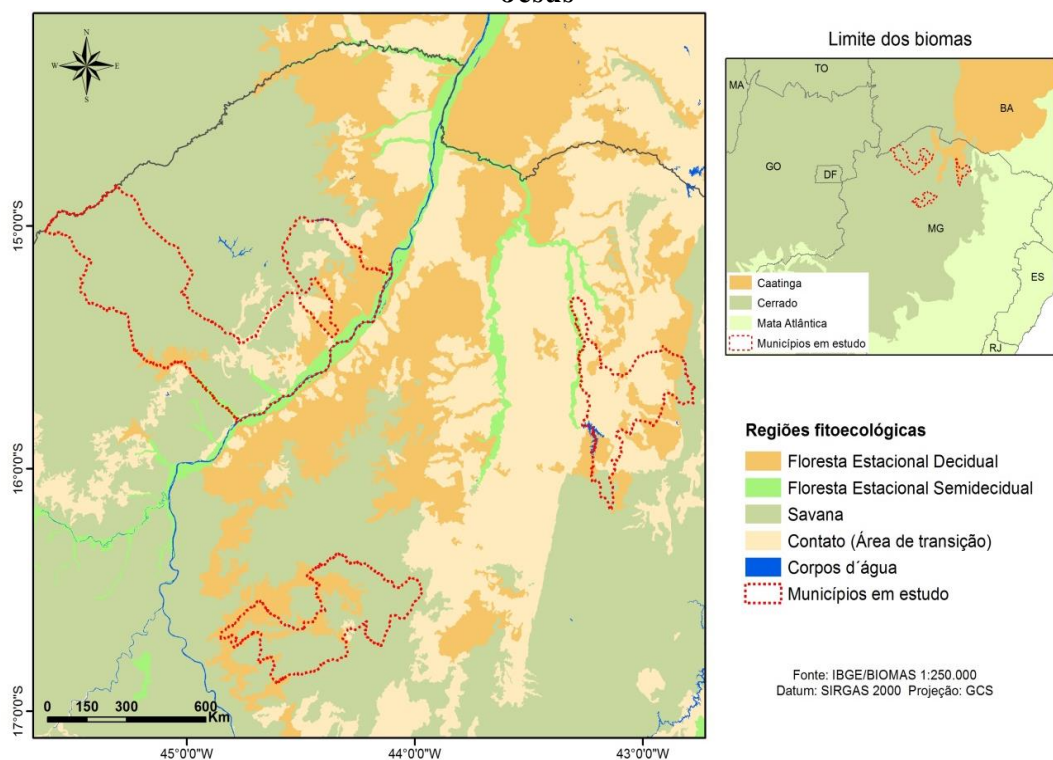


Elaborado por GOMES, LISBOA (2020), data 30/10/2020.

Em relação à vegetação, o Norte de Minas Gerais possui 46.965,09 km² de

Cerrado, distribuídos em 80 municípios das 7 regiões geográficas imediatas. Dos locais de estudo, o município de Januária apresenta a maior área (4.191,99 km²), com características de Savana, Floresta Estacional Decidual e Contato (Área de Transição). O segundo maior município do estudo, Coração de Jesus, possui 1216,62 km² e características de Savana e Floresta Estacional Decidual. Porteirinha, por sua vez, possui 100,39 km² e apresenta áreas de transição entre Cerrado, Caatinga e Mata Atlântica. Neste município, se encontra a Floresta Estacional Decidual, como mostra a Figura 2. (LEITE, 2017).

Figura 2 – Regiões fitoecológicas dos municípios de Januária, Porteirinha e Coração de Jesus



Elaborado por GOMES, LISBOA (2020), data 30/10/2020

A região de estudo possui uma rede de drenagem com 03 grandes bacias hidrográficas (bacias do Rio São Francisco, Rio Pardo e do Rio Jequitinhonha) e apresenta climas semi-úmido e semi-árido, com média de 4 a 6 meses secos durante o ano. Além disso, é rica em biodiversidade, com diversas espécies de aves, mamíferos, répteis, insetos e anfíbios. Apresenta também espécies vegetais endêmicas do Cerrado, tais como: *Mauritia flexuosa* (buriti), *Caryocar brasiliense* (pequi), *Hancornia speciosa* (mangaba), *Butia capitata* (coquinho-azedo), *Annona crassiflora* (araticum), *Eugenia dysenterica* (Cagaita) e *Hymenaea courbaril* (jatobá). Dentre as espécies da caatinga, destaca-se o umbu (*Spondias tuberosa*), cujos frutos são beneficiados pelos agroextrativistas.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

A agroindústria familiar consiste em unidades de beneficiamento de produtos de origem animal ou vegetal em pequena escala, conduzidas pelo agricultor e compartilhada com sua família. Esses estabelecimentos estão localizados em meios rurais e são responsáveis pela produção de alimentos e geração de renda para famílias e comunidades (SILVEIRA; HEINZ, 2005). Segundo Padilha, Eckerleben e Deves (2005), a agricultura familiar no Brasil contava, em 2005, com 4,1 milhões de estabelecimentos rurais, envolvia 25 milhões de pessoas e era responsável por 80% dos produtos que compõem a cesta básica. Nesse contexto, pode-se analisar a importância da agricultura familiar na economia do país. A partir dos anos 90, houve grande incentivo pelo governo e órgãos de fomento agrícola para a construção de agroindústrias familiares, que ganharam ainda mais força. (NICHELE; WAQUIL, 2011).

Segundo o Censo Agropecuário de 2017, em levantamento feito em mais de 5 milhões de propriedades rurais de todo o Brasil, 77% dos estabelecimentos agrícolas do país foram classificados como da agricultura familiar e empregavam mais de 10 milhões de pessoas em setembro de 2017, o que representa 67% do total de pessoas ocupadas na agropecuária. A agricultura familiar também foi responsável por 23% do valor total da produção dos estabelecimentos agropecuários. (IBGE, 2017).

Sabe-se que a agricultura familiar possui a diversidade como principal característica. Isso é o resultado da formação histórica dos grupos, da herança cultural, da experiência profissional e particular dos agricultores, além do acesso diferenciado aos recursos naturais, capital humano, capital social, ao mercado e à inserção socioeconômica. Apesar da diversidade, que também aponta para diferenças marcantes entre produtores de diferentes regiões, é evidente a importância econômica e social representada por esses empreendimentos rurais. (BUAINAIN, 2006).

Por sua vez, segundo Oliveira e Almeida (2010), a agricultura familiar, como espaço produtivo, é complexa. Tal complexidade se dá pelo envolvimento de jovens e adultos, pais e filhos, homens e mulheres, irmãos, maridos e esposas, que leva a situações afetivos-sexuais e emocionais ausentes em outros espaços produtivos. Assim, a agricultura familiar apresenta necessidades, habilidades e aspirações diferentes, seja por sua condição biológica, por sua condição de gênero ou por sua faixa etária.

Em relação à questão de gênero, no espaço das agroindústrias as mulheres desenvolvem trabalhos de suma importância, desde a busca pelo fruto até o seu processamento. Entretanto, essas atividades não são reconhecidas como produtivas, mas como

uma extensão das atividades do lar. Muitas vezes, tais atividades são realizadas dentro de casa, para que as mulheres gerenciem melhor os afazeres domésticos. Os rendimentos das atividades são, geralmente, administrados pelo chefe da família, comumente uma figura masculina. (BONI *apud* Silva e Schneider, 2010, p. 183).

A participação feminina na agricultura familiar tem aumentado nos últimos anos, como aponta uma publicação da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Segundo o documento, a atividade de mulheres chegou a 80% em comparação à masculina em 2019. A maior presença feminina em 2020 foi registrada na agricultura familiar (2.169), seguida dos assentamentos da reforma agrária (1.538), quilombolas (475), agroextrativismo (264), pesca artesanal (133), comunidades indígenas (113) e atingidos por barragens (9). (CONAB, 2020).

Para Niederle e Junior (2018), anteriormente as mulheres desenvolviam as atividades na cozinha das casas e o principal destino dos produtos era o consumo familiar. Agora, ingressam no mercado econômico e elaboram seus produtos nas unidades de beneficiamento. Porém, a proximidade com os mercados requer a adaptação das práticas ao contexto tecnológico e institucional, como adequação às legislações, preferências dos consumidores, definição de preços e negociação com estabelecimentos comerciais.

No contexto da incorporação de planos governamentais para a promoção e garantia da segurança alimentar, o preparo, as práticas de manipulação e as condições higiênico-sanitárias de alimentos vêm sendo foco de inúmeros estudos. Essa é também uma tendência mundial, pois há uma grande preocupação com o controle de doenças transmitidas por alimentos (CARDOSO; SOUZA; SANTOS, 2005). Como ressalta Prezotto (2002, p. 7), “ocorre que, mesmo para o caso da saúde das pessoas, não basta examinar o produto apenas neste aspecto sanitário, nem mesmo examinar o produto final, e sim todos os aspectos ou fatores que interferem ao longo de toda a cadeia produtiva”. Diante disso, a qualidade do produto deve ser examinada em diversos aspectos: qualidade sanitária, nutricional, sensorial, praticidade e também a regulação pelo governo. Outros aspectos muito importantes são os ecológicos, sociais, a aparência e aspectos culturais. Essas características dão subsídio ao conceito de qualidade ampla. (PREZOTTO, 2002).

O aspecto ecológico valoriza as questões naturais e a não utilização de produtos que prejudiquem a saúde humana e o meio ambiente, como os agrotóxicos. Por sua vez, o aspecto social se relaciona à qualidade de vida dos produtores, enquanto a aparência está relacionada às embalagens, que geram um visual atraente para o consumidor, sem prejudicar o estado natural dos produtos. O aspecto cultural valoriza os conhecimentos de quem produz os alimentos artesanais, que fazem parte de uma herança histórico-cultural. (SILVEIRA; HEINZ,

2005).

A preocupação com o respeito e a preservação da cultura alimentar de cada povo também é um fator muito importante. Cada localidade deve ter condições de garantir sua alimentação, sem que lhe seja imposto um padrão alimentar estranho às suas características e tradições (BRAGA, 2004). Para Ramos, Longhi e Martins (2019), os produtos da sociobiodiversidade têm grande importância do ponto de vista da construção de políticas públicas, uma vez que consistem em alimentos cuja produção e consumo protegem e valorizam a biodiversidade e a diversidade cultural, presentes nos diferentes biomas brasileiros. São alimentos oriundos do extrativismo, das agroflorestas e da produção agroecológica de famílias agricultoras, como por exemplo a cadeia produtiva do pequi e do umbu. Eles representam alternativas da união entre geração de renda e conservação da biodiversidade e, ao mesmo tempo, promovem a recuperação de florestas, preservação de tradições culturais e a produção de alimentos nutritivos e saborosos. Entretanto, pouco se conhece sobre a realidade produtiva e econômica dos alimentos da sociobiodiversidade, o que dificulta sua visibilização e o reconhecimento de sua importância.

O termo sociobiodiversidade foi oficialmente apresentado no Brasil em 2009, com o lançamento do Plano Nacional de Produtos da Sociobiodiversidade (PNPSB), por meio da Portaria Interministerial MMA/MDA/MDS nº 239 (BRASIL, 2009). Pesquisadores e movimentos sociais já vinham trabalhando em propostas de políticas públicas nas esferas federal, estadual e municipal, para o fortalecimento das cadeias de produtos da sociobiodiversidade, que formam a base de renda e a cultura de vários povos e comunidades tradicionais de diferentes regiões do Brasil. (SAMBUICHI *et al.*, 2014; TEIXEIRA, 2019)

As agroindústrias familiares também têm se apresentado como importantes alternativas socioeconômicas para o campo. Elas aportam quantidades significativas de alimentos às populações, fornecem alimentos com qualidade diferenciada e, muitas delas, atendem aos princípios da sustentabilidade ambiental e fornecem alimentos de acordo com os hábitos locais de consumo da população. Além disso, as agroindústrias familiares têm um importante papel sobre a soberania alimentar nos locais onde elas existem. (GAZOLLA, 2014).

A soberania alimentar tem origem em movimentos sociais rurais, com destaque para atuação internacional da Via Campesina, fundada em 1992, visando representar os agricultores camponeses e familiares (MARQUES, 2010). Ela emergiu como reação ao conceito de segurança alimentar estabelecida pela Cúpula de Roma de 1996, acusada de adotar uma perspectiva “produtivista” em benefício do agronegócio, desfavorecendo a

produção familiar e camponesa de pequena escala (NASCIMENTO, 2012). Maluf (2007b) cita que a Declaração do Fórum Mundial sobre Soberania Alimentar pode ser entendida como o direito dos povos a alimentos nutritivos e acessíveis, respeitando sua cultura, que sejam produzidos de forma sustentável e ecológica. Além disso, deve ser garantido também o direito de decidir suas próprias políticas e estratégias de produção, de distribuição e de consumo de alimentos.

Para a legalização de agroindústrias, são necessários registros relativos à forma jurídica do grupo de agricultores e à forma sanitária e ambiental. Os registros seguem as leis que normatizam o processo de legalização. Da forma jurídica, a agroindústria pode ser legalizada por um grupo de agricultores familiares através de cooperativa, associação, condomínio ou sociedade empresarial (empresa de pequeno porte). Para decidir em qual forma a agroindústria se enquadrará, devem ser levados em conta os aspectos econômicos, sócio organizativos e as implicações da legislação previdenciária para preservar a condição de seguridade especial dos agricultores familiares junto à Previdência Social (PREZOTTO, 2016).

Para adequar o produto artesanal às regras legais, as unidades de beneficiamento passam por uma série de procedimentos e mudanças para garantir um padrão mínimo, com intuito de garantir a segurança do consumidor. Tais adequações são necessárias para receber a certificação de “qualidade”, ou seja, o aval da instituição fiscalizadora para que o consumidor possa consumir os produtos sem riscos à saúde (PREZOTTO, 2002). Em pesquisas realizadas em agroindústrias, foram observadas diferenças nas práticas realizadas nas cozinhas da casa dos agricultores das práticas adotadas para atender às exigências sanitárias da produção para a comercialização. As adequações são adotadas pelos agricultores que, na medida do possível, buscam atender aos critérios da legislação sanitária. Observações em campo demonstraram que as mudanças de atitudes e práticas são consequência do entendimento dos riscos que as práticas inadequadas poderiam oferecer aos produtos. (CRUZ, 2007).

A legalização de uma agroindústria em Santa Rosa/RS foi abordada na literatura. Perez, Wizniewsky e Tonetto. (2009), que conduziram o estudo, ressaltam que o estado deve interferir na proteção e fortalecimento das agroindústrias familiares através de políticas públicas específicas, pois muitas legislações não são apropriadas ao setor. Por exemplo, as prefeituras poderiam adquirir produtos dos agricultores para serem utilizados na merenda escolar.

Para Sulzbacher e David (2009), para legalizar a agroindústria, o grupo familiar *DEVA Delícias Naturais*, localizado no município de Chapada/RS, precisou vencer alguns

desafios por ser pioneiro nesse tipo de atividade no município. Dentre os desafios, os autores destacam a falta de recursos próprios e a escassez de informações quanto ao processo de constituição da agroindústria (legislação sanitária, ambiental, registro, etc.). Para superar os obstáculos, o grupo familiar reconheceu a importância do apoio e da orientação que receberam de um extensionista da Emater.

As dificuldades de regularização também são mencionadas em pesquisa realizada em uma agroindústria familiar de polpas de frutas, gerida por uma Associação de agricultores familiares na região do Nordeste Paraense. Por não estar em conformidade com a Legislação vigente, essa agroindústria não conseguia comercializar com mercados institucionais, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), perdendo uma excelente oportunidade de expansão no mercado. O autor ressalta que o maior entrave neste caso está na falta de recursos financeiros para maiores investimentos voltados a eliminar as não conformidades físicas e estruturais. (RODRIGUES; RIBEIRO; SILVA, 2015).

Em outra pesquisa, feita com os agroextrativistas do Cerrado, ficou evidenciado que as principais dificuldades para regularização da produção são a falta de capital de giro, falta de transporte, de matéria prima e infraestrutura. Questões financeiras e logísticas foram apontadas como as que mais prejudicam a comercialização dos produtos derivados do agroextrativismo. (NOGUEIRA; FLEISCHER, 2005).

Dessa forma, se o intuito dos agricultores for alcançar o mercado dos seus produtos beneficiados, atender às normas torna-se de extrema importância. Cabe ressaltar que nem sempre os agricultores buscam atingir grandes mercados. Para muitos, o espaço preferencial é o próprio mercado local, como as feiras. Como analisa Maluf (2004), para que haja a concretização inicial dessas agroindústrias, são necessários espaços locais de produção, distribuição e consumo que difunda a produção artesanal.

Existe uma invisibilidade do setor de processamento de alimentos em agroindústrias familiares rurais, o que acarreta na ausência de dados mais abrangentes e qualificados que permitem visualizar esse setor informal. Apesar de terem ocorrido avanços no marco legal nos últimos anos, tais avanços parecem ainda insuficientes para garantir uma maior inserção de alimentos processados de forma artesanal e/ou tradicional no mercado formal. (CRUZ, 2020).

Outro aspecto importante a se considerar é a valorização da cultura. Os produtos artesanais têm sido cada vez mais valorizados devido às suas características diferenciadas e individuais. Eles são apresentados no mercado em contraposição aos industrializados que, por sua vez, são padronizados e produzidos em larga escala, com elevada automatização.

Os consumidores no Brasil atualmente mostram-se preocupados com a sustentabilidade e a ética. A ótica do consumo toma, portanto, uma nova dimensão, além das necessidades e desejos individuais, no qual se tem a demanda por alimentos que visem o bem-estar coletivo, a sustentabilidade e o consumo solidário. Neste sentido, os consumidores tendem a valorizar produtos de empresas sustentáveis, vinculados a causas sociais, ou produtos que valorizam a preservação da biodiversidade. (BRASIL FOOD TRENDS, 2020).

A produção artesanal geralmente envolve produção em pequena escala, tecnologias que não são completamente automatizadas, receitas de conhecimento tradicional e ingredientes da própria região (NIEDERLE; JUNIOR, 2018). Segundo Niederle e Junior (2018), para se adequarem às normas sanitárias e sair da informalidade, os agricultores acabam incorporando práticas industriais e rompendo com o saber/fazer tradicional. Tais práticas podem reduzir as vendas devido a alterações no sabor e demais características peculiares desses produtos.

Na agricultura familiar há uma grande diversidade sociocultural, como de hábitos alimentares, que perpassa pelos aspectos da produção, da preparação e do consumo. Os hábitos alimentares não atendem apenas às necessidades fisiológicas do homem, mas têm um caráter simbólico, cujo significado se dá na ligação com as relações sociais (CANESQUI; GARCIA, 2005). Dessa forma, os hábitos alimentares produzidos se transformam em hábitos culturais que integram o modo de viver deste grupo social ou povo (PACHECO, 2008). Os modelos produtivos ditos agroecológicos e/ou agroextrativistas, que estão focados na produção diversificada e de pequena escala por meio de associações e cooperativas de produtores, surgem como alternativa na busca por um desenvolvimento socioeconômico rural comprometido com o meio ambiente e a sociedade para a oferta de alimentos em nível local. (SANTOS *et al.*, 2014).

Para Rezende e Candido (2014), o Norte de Minas Gerais possui as maiores cooperativas e associações responsáveis pelo processamento dos frutos do Cerrado no estado. O trabalho coletivo na região é uma tentativa de suprir a demanda dos trabalhadores rurais, além de aproveitar suas possibilidades de transformação e exploração econômica com representatividade produtiva e comercial no mercado, baseada na agricultura familiar local. Além disso, nas cooperativas e associações iniciaram-se estudos de manejo de mudas, dos quais originaram-se áreas reflorestadas que passaram a ser áreas de coleta de frutos nativos.

A importância da organização dos agricultores familiares é apontada por Prezotto (2016) como alternativa para a questão de comercialização e funcionamento legal das unidades de beneficiamento. O cooperativismo é entendido como forma de facilitar que um

grupo de pessoas alcance seus objetivos e melhore suas condições de vida. A cooperação é um meio de aumentar o processamento e, principalmente, de facilitar a comercialização. Além disso, é um meio de melhorar a logística do armazenamento e transporte de produtos, sobretudo para mercados mais distantes. Para o Movimento Sindical dos Trabalhadores Rurais, o cooperativismo é estratégico para viabilizar a agroindustrialização da produção da agricultura familiar.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A fim de contextualizar o tema da pesquisa a partir das análises das entrevistas realizadas, os resultados foram divididos em três partes: *i)* caracterização das unidades de beneficiamento de frutas pesquisadas, enfatizando as dificuldades e expectativas de futuro dos agroextrativistas; *ii)* qualidade do produto, levando-se em conta as visões e noções dos entrevistados a respeito das normas higiênico-sanitárias e *iii)* situação das unidades de beneficiamento frente à formalização, acesso aos mercados, envolvimento dos jovens no trabalho das unidades e apoio externo de órgãos governamentais e não governamentais.

4.1 Caracterização das unidades de beneficiamento de frutas no Norte de Minas Gerais

O extrativismo é uma tradição geralmente exercida por todos os membros de um grupo familiar, principalmente em comunidades rurais. Por essa prática, muitas famílias geram renda e contribuem para a conservação da sociobiodiversidade - protegendo nascentes, a diversidade de plantas e animais e as tradições culturais dos povos. (OLIVEIRA; SCARIOT, 2010).

No cerrado, a atividade de coleta e comercialização de diversos frutos, como pequi, baru, coquinho azedo, jatobá, cagaita, buriti e panã, se destaca como um símbolo da cultura local. Os agricultores que executam este tipo de trabalho trazem consigo histórias, dificuldades, superações, expectativas e também diferentes métodos de transformação do fruto no produto final (doces, geleias, polpas, conservas). Com intuito de profissionalizar sua atividade, muitos agroextrativistas buscam por padronização, conservação, certificação e comercialização dos seus produtos, além da adequação às boas práticas de fabricação (BPF). A avaliação da qualidade higiênica e sanitária dos produtos é realizada por órgãos fiscalizadores, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Vigilância Sanitária, e é fundamental para que os agroextrativistas possam expandir a comercialização dos seus produtos.

Para Neumann *et al.* (2007), a garantia da qualidade de produtos produzidos em larga escala está diretamente ligada à padronização dos processos de produção. Para essa padronização, são necessárias instalações e equipamentos, que nem sempre os agricultores têm condições de adquirir devido às suas condições financeiras. Com isso, muitos deles não conseguem se adequar às normas de padronização definidas pelas instituições governamentais.

A seguir será apresentada cada unidade de beneficiamento estudada, considerando a realidade de cada uma. Também serão apresentados trechos relevantes das entrevistas realizadas, a fim de permitir uma melhor compreensão dos resultados, assim como das dificuldades e expectativas dos agroextrativistas.

4.2 Associação dos usuários da sub-bacia do rio dos cochos - ASSUSBAC

A primeira unidade avaliada, a Associação dos Usuários da Sub-Bacia do Rio dos Cochos – ASSUSBAC, é uma entidade sem fins lucrativos fundada em 2003 no âmbito da execução do Programa de Recuperação e Preservação da Sub-Bacia do rio dos Cochos. Essa associação reúne aproximadamente 30 famílias de agricultores de seis comunidades rurais localizadas no leito do rio dos cochos. As ações executadas pela entidade têm como objetivo a valorização do meio ambiente, da agricultura familiar e da cultura da região por meio da formação e conscientização das famílias, fortalecimento dos movimentos sociais, valorização do trabalho da mulher, da busca ao acesso as políticas públicas de direito e da geração de trabalho e renda por meio de atividades de economia solidária. Dentre as atividades de economia solidária, destacam-se o extrativismo de frutos do cerrado e de quintais (pequi, cajuí, umbu, acerola, coquinho azedo), apicultura, cultivo de hortaliças e culturas adaptadas a região, sustentadas na agroecologia.

A sede da ASSUSBAC está localizada na comunidade de Sambaiba, no município de Januária/MG, onde são utilizados frutos do cerrado e de quintais para a fabricação de doces, conservas, geleias e polpas de frutas, com destaque para o beneficiamento do pequi, que é transformado em conserva, pequi congelado, castanha do pequi caramelizada e salgada (FIG. 3).

Figura 3 – A) Unidade de Beneficiamento de Frutas B) Óleo de pequi produzido na Unidade de Beneficiamento.



Fonte: Da autora, 2020.

Nas entrevistas realizadas, os agricultores declararam que já processavam o pequi, principalmente para a produção de óleo, mas de maneira artesanal. O óleo de pequi era aproveitado para uso culinário e para a fabricação de sabão. Após a participação nas unidades de beneficiamento, os agricultores começaram a aproveitar melhor os frutos e perceberam que o beneficiamento do pequi pode trazer lucro e aumentar a renda das famílias.

Depois que passou a ter a unidade que começaram a fazer, faziam mais o óleo de pequi em casa, antigamente faziam nos quintais e vendiam, eu ajudei muito minha mãe, catar o pequi e rachar. Vendia no mercado, antigamente não pensavam muito em armazenamento, não tinha jeito de armazenar. (A8)²

Naquele tempo não tinha nem feira, vendia na rua, o aproveitamento mais era o óleo, no tempo de pequi era assim, não precisava comprar óleo, e nem sabão. (A3)

Não processava, o pessoal era muito fechado quanto a isso até mesmo, os de quintal não processava, com a unidade, com parcerias, começamos a dar mais valor, a visão é outra aproveitamos de tudo. (A7)

Algumas famílias faziam individual, eram consideradas como preguiçosas, porque não entendem o valor do cerrado, do extrativismo. (A5)

Principalmente, pequi era para consumo e para galinhas, começaram a ver que traz renda. (A1)

Os agricultores destacaram que foram trabalhar na unidade buscando aumento de renda, uma vez que os frutos do cerrado eram muito desperdiçados na comunidade. A partir disso, viram a necessidade de se unirem, construindo a unidade e tendo o apoio de

² Os entrevistados foram identificados nessa dissertação da seguinte maneira: a letra A significa agricultor e o número é a ordem das entrevistas.

organizações públicas e privadas.

Antes, o meu marido era o catador de pequi a gente viu que estava caindo muito pequi. Começamos a dar ideia, com medo de acabar. Tínhamos interesse, porque é muito importante; não podia deixar acabar, e com tanta coisa que tinha, equipamentos, coisas doadas, senti que tinha que trabalhar para levar para frente. (A2)

Fui trabalhar na unidade porque toda vida, desde da infância, trabalho no centro comunitário. Vi a importância e valor que tem para nossa comunidade. Que chamou a atenção, foi o melhoramento, até mesmo para região. Na minha idade, faço esforço para deixar para os netos. O cerrado é muito rico; dá para viver com os frutos do cerrado. (A4)

Entrei na Assusbac devido à forma de união, de desenvolver algum trabalho, e satisfação pelo retorno, de renda, ter renda extra. (A1)

Dentre as dificuldades apresentadas pelos agricultores, destacam-se a realização do trabalho em coletivo, a falta de capital de giro e a falta de uma estrutura adequada, conforme a legislação:

Temos dificuldade no capital. Quem trabalha com a gente compramos fruta e eles querem receber na hora. Precisamos do capital para começar a trabalhar. (A5)

Tem dificuldade. Hoje melhorou, a forma de fazer melhorou, dá menos trabalho. (A4)

Era o armazenamento, porque não tinha freezer para armazenar em grandes quantidades, não retiravam polpa do pequi... Depois das capacitações, começaram a aprender a fazer, a explorar mais os produtos. Perdia muitos os frutos. (A8)

Costumo dizer os desafios até hoje enfrentamos no extrativismo é muito forte, e o que temos feito os resultados ainda estão por vir. Tem uma série de valores, não só financeiros, dependemos da natureza para produzir, tem a linha cultural, do individualismo, trabalhar em coletivo é um desafio, tem sido, a questão da estrutura, para processar... Precisamos dessa estrutura adequada, como diz a legislação. Talvez o maior desafio para produzir de forma segura. (A3)

A maior dificuldade com trabalho coletivo é o retorno financeiro que não é imediato, e também falta interesse da juventude. (A7)

O pessoal tem dificuldade em trabalhar em coletivo. E é voluntário, então não fazem questão, as pessoas esperam do outro, não dão valor. Quando junta muita gente, não tem uma boa produção. É melhor trabalhar em família, ter o próprio negócio. Tenho uma visão de associação para fazer parceria, mas é difícil... Em família tem mais liberdade de trabalhar, pode exigir mais um do outro, e a questão da confiança também que se tem um do outro e o retorno financeiro que é mais imediato. (A8)

Diante das falas, verifica-se que alguns agricultores possuem dificuldade de trabalhar em coletivo. Eles ressaltam o individualismo, a queda na produtividade e a espera de uma viabilidade econômica do que é produzido, e para isso são necessários esforços coletivos,

num espaço de sociabilidade, responsabilidade e solidariedade. Talvez o trabalho familiar seja mais fácil devido ao número reduzido de pessoas e pela maior liberdade e autonomia para trabalhar. Além disso, o retorno financeiro parece ser mais imediato. O trabalho coletivo é importante para que ocorram trocas de experiências e conhecimentos. Nesse sentido, esse tipo de trabalho possui uma tensão permanente entre o individual e o coletivo, na qual cada unidade de beneficiamento tem sua especificidade, onde a viabilidade da produção exige a superação de desafios coletivos, comuns a todos os envolvidos. (SILVEIRA; HEINZ, 2005).

Dentre as expectativas para o futuro, destacaram-se o crescimento e fortalecimento do grupo, a finalização da obra da unidade para que haja formalização, a aquisição do registro sanitário, o aumento da produção para alcançarem outros mercados, o maior envolvimento dos jovens, a execução de um projeto de captação de água de chuva e tratamento de água e a instalação de painéis de energia solar.

Sonho da gente é crescer cada vez mais, gerar emprego para segurar jovens aqui, eles terem algo para aproveitar quando organizar direitinho, eles vão vir. (A4)

A gente espera crescer, apesar que dependemos da natureza. Não queremos ficar assim toda vida. (A5)

Eu espero que melhore, que tudo dê certo, que seja bom para todos. É uma boa ideia de vender para maiores mercados. (A6)

Espero que a unidade esteja funcionando e produzindo, procurando mercado maior. Sonho é colocar no mercado maior e ter um melhor retorno e as pessoas, principalmente jovens, evitar ir embora. (A8)

Estamos com expectativa grande. Terminando a construção, a casa já vai estar mais organizada. Estamos com projeto de energia solar. Precisamos de algo mais na prática, ação, casa de beneficiamento concluída, captação de água de chuva tratamento de água, energia solar e formalização da unidade. (A7)

Agora é da gente conseguir esses dois desafios: do registro sanitário e comercialização, conseguir deslanchar a produção. Vai ter chegar mais pessoas, vai ter que envolver mais pessoas, mas o gargalo é legalizar e comercializar. Que a gente possa ter os produtos na entre safra, precisa dialogar com outros grupos, quebrar essa questão de concorrência. (A3)

4.3 Cooperuaçu

A segunda unidade de beneficiamento estudada foi a Cooperuaçu, localizada na região do Vale do Peruaçu, que se destaca no ponto de vista turístico graças ao Parque Nacional Cavernas do Peruaçu e suas belezas naturais. Dentre as atividades que se destacam na região, está o agroextrativismo sustentável, que começou a ser desenvolvido por instituições socioambientais, como: Cáritas, Funatura, WWF e IFNMG. A partir das

demandas das comunidades da região, foi criada a COOPERUAÇU (Cooperativa dos Agricultores Familiares e Agroextrativistas do Vale do Peruaçu Ltda) no dia 02 de junho de 2015. A COOPERAÇU foi formalmente constituída em 03 de março de 2016 e rege-se pelos valores e princípios do cooperativismo, pelas disposições legais, pelas diretrizes da autogestão e por estatuto próprio, tendo sede administrativa em Areião, no município de Januária/MG. A cooperativa instalou uma agroindústria que produz doces, geleias, polpas, conservas de frutos do cerrado e de quintais, além de outros produtos da agricultura familiar e extrativista, como farinha e derivados da mandioca, farofa e derivados do pequi, açúcar mascavo e derivados da cana, mel de abelha e produtos hortigranjeiro (FIG. 4).

Figura 4 – A) Unidade de Beneficiamentode Frutas B) Doces e geleias de araticum, cajuzinho do cerrado, creme e polpa de pequi



Fonte: Arquivo de Joel Sirqueira, 2019.

A partir das entrevistas, observa-se que, antes da instalação da unidade, algumas mulheres tinham o costume de processar o pequi, extraíndo sua polpa e óleo para o consumo e para a venda no mercado na cidade ou na comunidade. Outras famílias processavam o pequi somente para consumo próprio. O pequi era pouco aproveitado e havia muito desperdício.

Costume de fazer óleo em casa. Vendia o óleo, cada uma fazia em sua casa. (A1)

Nós tinha uma unidade, uma salinha, que tirava raspa de pequi, tipo salão da associação. Hoje temos uma unidade aqui na comunidade. (A2)

Fazia somente para família, panhava e jogava para galinha, e para porco a gente tirava o óleo de pequi. (A3)

As agricultoras destacaram ainda que foram trabalhar na cooperativa em busca de

melhoria na renda e com o desejo de mostrar as riquezas do cerrado para pessoas de fora da comunidade. Elas iniciaram os trabalhos apesar de diversas dificuldades, com o transporte dos frutos até a cooperativa, expansão para outros mercados, rotulagem e aumento da produção.

Fui para cooperativa principalmente trazer renda; renda sempre deixava a desejar, na roça a gente não tem. Às vezes a gente planta mas é mais para consumo mesmo. Muitos frutos perdiam, via um aproveitamento dos frutos, viu também o valor que cada fruto tem. Para a sobrevivência humana, nós sabemos que eles são muitos ricos em vitamina. O que queríamos para gente, queríamos passar para as outras pessoas de fora. Sempre tive aquele desejo das pessoas conhecerem nosso trabalho. Quanta riqueza temos no cerrado! (A1)

Por causa da situação, aqui é muito difícil. Quando surgiu esse trabalho, agarramos com unhas e dentes. Era muito difícil. Hoje, temos dificuldades, mas era pior. Não podia jogar oportunidade fora, dona de casa, mas deixamos e fomos. (A2)

Chamou maior atenção antes que a gente gostava de coletar frutas, só não vendia. Quando surgiu a oportunidade da Cooperuaçu, aí abraçamos. (A4)

A dificuldade sempre existiu e sempre vai existir. Coleta é a grande dificuldade. Nunca tivemos algo maior para ajudar na coleta, então não podia desenvolver muito o trabalho, porque não tinha como trazer os frutos. Trazia na cabeça, no ombro... Ainda existe essa dificuldade. (A1)

A vontade da gente era de expandir mais para ter rótulo melhor. Para colocar em supermercados tem que melhorar mais coisas, mas envolve muita gente. Quando envolve muita gente sabe como é. (A2)

4.4 Sabores de agreste

Por sua vez, a Sabores de Agreste é uma unidade de beneficiamento composta por cinco mulheres e um homem. Ela está localizada na comunidade de Agreste, município de Januária/MG, e foi criada em 2013. A criação da Sabores de Agreste deu-se pela Associação dos Pequenos Produtores e Agricultores Familiares Rurais do Agreste, cujo presidente incentivou um projeto para aproveitar melhor os frutos, uma vez que muitas frutas eram perdidas na comunidade, e para proporcionar renda às mulheres.

O projeto era de uma pequena fábrica para o beneficiamento dos frutos, utilizando a estrutura da própria associação, onde foram feitas adaptações em duas salas. Com o tempo, as mulheres da Sabores de Agreste adquiriram alguns equipamentos por meio de doações, realizaram cursos e aperfeiçoaram as receitas, utilizando principalmente o umbu³, fruto nativo da região. Depois, expandiram o beneficiamento para outros frutos de quintais, como acerola, goiaba, tamarindo, produzindo doces, geleias e polpas (FIG. 5).

³ Umbu é fruto do umbuzeiro, encontrado na Caatinga. Nome científico: *Spondias tuberosa*.

Figura 5– A) Unidade de Beneficiamento de Frutas B) Geléias de umbu, tamarindo, manga, banana



Fonte: Arquivo de Leopoldo Clarét Andrade Souza, 2020.

As mulheres dessa associação relataram nas entrevistas que aproveitavam os frutos esporadicamente, somente para consumo próprio. Apenas uma relatou comercializar as frutas. Elas passaram a processar e aproveitar os frutos a partir da participação em cursos do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural - Senar.

Não tinha costume de processar produtos. É de época, tem as farturas. (A1)

Produzia mais para consumo esporádico. (A2)

Processava somente para consumo, comercialização não. (A3)

Sim. Separava as frutas para comercializar. (A4)

Não processava assim, fazia doces das receitas antigas. (A5)

Não processava. Depois que teve os cursos do Senar, fazia suco, mas era pouco coisa. Agora ficou mais fácil, porque aprendemos. (A6)

Em busca de renda, ocupação e união, as mulheres decidiram se unir para produzir doces e geleias. No início, eram 24 mulheres, mas muitas foram desistindo e no momento da realização deste trabalho eram apenas cinco mulheres e um homem.

Ficava em casa, sem ter muita coisa para fazer. Fazia o serviço de casa, e pronto. Foi bom para ocupar o tempo. (A1)

Falta de serviço na comunidade, principalmente as mulheres, têm muita dificuldade. Não queremos ser como nossos pais, queremos ter nossa própria renda. Ainda é difícil, mas temos sonho de crescer. (A3)

Porque aqui sou dona de casa. Para conviver com as pessoas, mudou muita coisa, aprendemos muitas coisas. É muito bom trabalhar lá. A renda melhorou também. (A4)

Por causa aqui não tinha serviço, só em casa mesmo. Aí surgiu essa oportunidade. Seguimos em frente, ter recurso, fazer e vender. Achamos boa ideia. Vale a pena. (A6)

A cultura do local, muito machista, o papel das mulheres é pesado, são tratadas como propriedades. Vejo que elas precisam avançar, ter uma história diferente das mães, das avós. (A2)

Eu estou desde o começo. É difícil trabalho para as mulheres, aí surge essa oportunidade, surge a oportunidade de criar grupo. Perdia muitos frutos, aí reunimos, no início era 24 mulheres, muitas foram desistindo... Tem os afazeres de casa, cuidar dos filhos... É difícil. Hoje ficamos em 5 mulheres e um homem. (A3)

Dentre das dificuldades, as entrevistadas destacam a cultura local. Muitos homens pensam que as mulheres não podem trabalhar fora de casa, o que acarretou na saída de muitas mulheres da associação. Isso foi evidenciado também na experiência profissional da pesquisadora em organizações de eventos, reuniões e feiras, onde encontrava dificuldades para a participação das mulheres, que não podiam ficar fora de casa. A partir das entrevistas, foi possível perceber que as mulheres se inserem nas unidades de beneficiamento em busca de autonomia econômica e autoestima.

Para Silva e Machado (2016), o que observamos no dia a dia e na sociedade em geral é que o masculino e feminino têm valores muito diferentes e, na maioria das vezes, o que está relacionado ao feminino tem menos valor. Por isso as questões de gênero ajudam a compreender como homens e mulheres se tornaram desiguais, ou seja, como a distribuição de poder, liberdade, autoridade e o prestígio estão organizados de acordo com o sexo da pessoa. Enquanto o termo sexo é utilizado para definir as diferenças anatômicas e fisiológicas entre masculino e feminino, o gênero diz respeito às diferenças psicológicas, sociais e culturais entre homens e mulheres. De acordo com Giddens (2005), o gênero está ligado a noções socialmente construídas de masculinidades e feminilidades. Os papéis de homens e mulheres variam nas diferentes culturas, nas quais os papéis dos homens geralmente são mais valorizados e recompensados que os das mulheres.

Em quase todas as culturas, as mulheres são responsáveis pelas crianças e pelo trabalho doméstico. Essa divisão do trabalho levou à desigualdade na distribuição de poder, prestígio e riqueza entre homens e mulheres. Essa desigualdade é vista nos trabalhos desempenhados nas associações e cooperativas, onde os trabalhos das mulheres não são reconhecidos, pois as mulheres têm que abandonar o trabalho coletivo, em que poderiam adquirir renda, para realizarem apenas o trabalho doméstico. Entretanto, estudando sobre agroindústrias familiares, Mior (2005) destaca a forte presença das mulheres nesse empreendimento, ressaltando que o êxito dessas agroindústrias se deve à competência e

conhecimentos técnicos das mulheres. O feminino nos espaços coletivos traz novas possibilidades e conquistas, retirando a invisibilidade do trabalho da mulher. (FARIA, 2011).

Ainda que a participação das mulheres em diferentes espaços seja conflituosa, ela deve ser estimulada. Historicamente, o homem tem a função de chefe do lar e consulta a família apenas eventualmente. Na agroindústria individual, a mulher passa ter um papel estratégico na tomada de decisões em relação à produção, ficando sob responsabilidade do companheiro a parte administrativa, venda e a comercialização (SULZBACHER; DAVID, 2009). As agroindústrias coletivas, por sua vez, são compostas, na maioria, por mulheres que exercem todas as funções, da produção à comercialização. Portanto, é preciso criar medidas que fortaleçam a autonomia econômica e política das mulheres, para que, no processo de gestão, os homens não se apropriem do recurso financeiro.

Para Woortmann (1991), as mulheres também medem o tempo de maneira específica a seu gênero. Elas têm o costume de dizer “no tempo de minha mãe, da minha avó”, e para localizarem algo no tempo, as mulheres recorrem ao ciclo de vida, no qual constroem o tempo através do espaço. Se esse tempo e espaço são categorias universais do pensamento, são categorias também pensadas culturalmente, onde cada sociedade pensa da sua forma, conforme sua cultura e suas histórias.

Segundo Silva (2010), ao reconstruírem suas histórias singulares, as mulheres fazem uma viagem em suas memórias, trazendo suas experiências vividas por dramaticidade, emoções e simbolismo. Isso não só trás a descrição do passado, mas de sua recriação e revivificação, onde relatam suas próprias histórias e aquelas relatadas por outras, que deixaram marcas em suas memórias.

O papel das mulheres é pesado, são tratadas como propriedades. Vejo que elas precisam avançar, ter uma história diferente das mães, das avós. (A2)

Do início para cá teve muita dificuldade, muitas pessoas começaram e desistiram, teve filhos, teve que sair, marido foi trabalhar fora, fica difícil para sair. (A5)

Apesar das dificuldades, o grupo afirma que tem o sonho de crescer, de colocar seus produtos em mercados maiores, ter sede própria, aumentar a produtividade e, com isso, aumentar a renda.

Da gente poder vender nossos produtos nos supermercados e ganhar dinheiro. (A1)

Tenho uma característica de sonhador, como idealizei o projeto, tenho que tentar melhorar. Quero ajudar as pessoas do local que moro, às vezes sinto vontade de

desistir, mas depois animo. O que vale na vida é você ter certeza que é servir. Há sempre uma forma, sempre tem alguém para dizer “prössiga”. (A2)

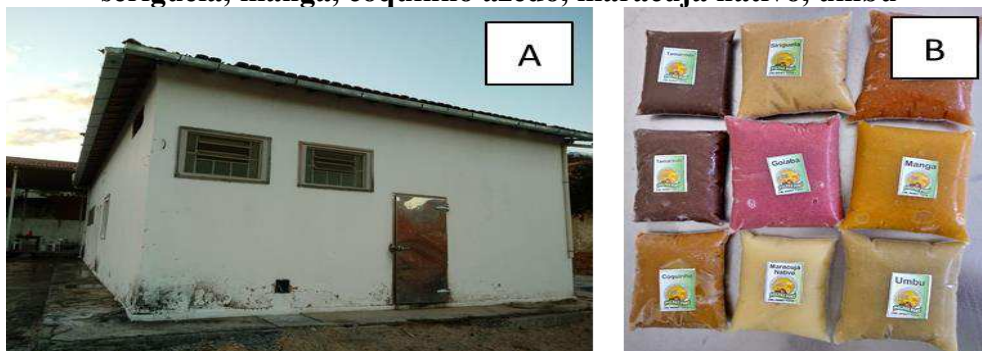
Nós queremos fazer nossa própria fábrica, porque é da associação, não temos a sede, lugar apropriado. A questão da polpa, entregar em escolas aqui perto, mas tem que ter lugar adequado, mas ainda não temos, mas pretendemos. (A3)

De conseguir um dia a unidade nas normas, prontinha, os utensílios mesmo novos já temos, que ganhamos. Queremos guardar para nova unidade. (A5)

4.5 Comissão da juventude rural

Por sua vez, a Comissão da Juventude Rural foi criada em 2014, com a proposta de incentivar o protagonismo da juventude e tornar possível sua permanência no campo. No ano de 2018, foi colocada em prática a fábrica de polpas de frutas, que estava parada há quase oito anos. Atualmente, são processados frutos nativos da região, principalmente umbu e frutos de quintais, para a fabricação de polpas sob o nome de Polpas Port (FIG. 6).

Figura 6 – A) Unidade de Beneficiamento de Frutas B) Polpas de tamarindo, goiaba, seriguela, manga, coquinho azedo, maracujá nativo, umbu



Fonte: Arquivo de Eduardo José Barbosa, 2020.

Os agroextrativistas da Polpas Fort informaram que muitos deles já processavam frutos antes de entrarem para agroindústria, mas somente para consumo. Eles vendiam as frutas *in natura*, principalmente para a Cooperativa Grande Sertão, e a partir da participação em cursos começaram a produzir e vender.

Sim, processava não dá mesma forma do que faz hoje, era caseiro, não comercializava. Era para consumo (A1)

Alguns de nós já fazia, eu fazia em casa. Como fiz curso do Senar bem antes de entrar para unidade, a gente já tinha sonho de mexer na fábrica. A gente tinha uma noção. Tamarindo, acerola, goiaba... Cheguei a vender algumas polpas de frutas, depois que fiz o curso aí mente abriu mesmo que não tinha seladora, etiqueta bonita, vendia mas principalmente era para o consumo. (A5)

Não processava, vendia somente as frutas in natura. As frutas de quintais melhorou muito, perdia muita fruta, hoje não. Temos onde entregar, uma renda meio que fixa. (A7)

Anteriormente a 2018, como a agroindústria estava fechada, dois jovens da comissão com formação técnica em agroindústria decidiram iniciar a produção de polpas de frutas. Os entrevistados ressaltam que a iniciativa mobilizou os jovens pela novidade e o propósito de aproveitar as frutas. A estrutura pronta (que estava sob responsabilidade da Cooperativa Grande Sertão) e renda que a atividade possibilitaria foram fatores determinantes. Dessa forma, os jovens não precisariam deixar a região em busca de melhores oportunidades.

Da nossa união que temos, do nosso grupo bom é isso surgiu algo para fazer, todos animam, vontade de aprender coisas novas. (A2)

Porque quando a gente começou, a gente não tinha caixa para começar, o trabalho era voluntário, precisava de gente para iniciar, então fui com a cara e a coragem. Começamos a anotar os horários, mas depois veio a remuneração. Eu ia lá nos horários vagos, trabalhei um bom tempo à noite nos finais de semana, porque trabalho em outra coisa. (A3)

Primeiro tinha muito êxodo rural, tem até hoje. Não queria sair daqui, ir para fábrica foi uma forma ter uma renda para desenvolver um trabalho na própria região. (A4)

Uma estrutura muito grandiosa, era um desperdício grande por estar parada, não é legalizada, é uma unidade que trabalhava com selo, o ambiente é bem adequado, a gente pratica as normas adequadas. A questão de gerar renda para jovens e comunidade envolvida, as frutas que colhiam no quintal que gente levava para evitar o desperdício de umbu, e outras frutas. (A5)

Apesar da infraestrutura e equipamentos disponíveis, os jovens passaram por dificuldades, como a falta de compromisso das famílias que forneciam as frutas, a necessidade de maior mobilização, a necessidade do registro no MAPA e a falta de rótulo e embalagem adequados. Dentro do grupo, porém, alguns jovens enfatizaram que não encontraram dificuldades.

Não teve dificuldade, já pegamos tudo praticamente pronto (A2)

Depois que começou a ir para fábrica, começávamos a ter dificuldade de mobilizar as famílias. Muitas famílias perdiam frutas, mas não tinham paciência de recolher. (A1)

Pra mim não foi tanta dificuldade porque fiz o curso de polpas. A parte que eu a ajudava na fábrica era na despoldadeira. (A3)

A dificuldade que tem é a parte de legalização sem adição de água fica caro, código de barra, registro no mapa, não temos também não temos rótulo, embalagem adequados. (A4)

Pegamos montada, com despolpadeira, mesas, freezer... Com recurso do projeto deu uma adequada, teve um pouco de dificuldade, mas como era coisa nova até entender todo processo. (A5)

Recentemente, devido à pandemia da Covid-19, alguns jovens precisaram procurar outra ocupação devido à queda no número de vendas. Apesar disso, informaram que querem continuar a trabalhar na agroindústria, inserir mais jovens, buscar a formalização com registro de todas as polpas, melhorar o rótulo, embalagens e chegar a mercados maiores.

No momento, estou afastada devido à pandemia. Espero que nós tenhamos mais crescimento e mais visibilidade (A1)

Vejo um futuro bom lá na fábrica: legalizar, ter uma diretoria, cada um ter uma função... Vejo que lá tem esse potencial; nossa região tem muitos frutos. (A3)

O registro do Mapa, acho que é bem difícil. Ainda eu posso ser responsável técnico da fábrica, pela minha formação já ajuda. (A4)

Estamos produzindo pouco. Tem que sair dessa pandemia e a gente voltar a crescer, produzir bastante e vender bastante. Que a gente volte ter mercado em crescimento, que a gente possa ter maquinário melhor, ter o selo, embalagem, rótulo... Às vezes a gente perde venda por causa do rótulo. (A5)

Quero que cresça a produção e vendas e inserir mais jovens. Sonho nosso é legalizar para chegar em mercados maiores. (A6)

4.6 Delicias de salto

Desde 2008, a comunidade de Salto e adjacências (no município de Coração de Jesus/MG) buscam esforços para desenvolver ações sustentáveis. A primeira iniciativa foi a de organizar famílias extrativistas para a coleta do coco macaúba. A segunda foi a articulação para desenvolvimento da proposta de projeto de implantação de uma agroindústria de beneficiamento de frutos do cerrado, inaugurada em 2012 com recursos disponibilizados pelo Programa de Combate à Pobreza Rural - PCPR.

Em 2017, em parceria com a empresa Probioma - Produtos Naturais dos Biomas Brasileiros Ltda - e Codevasf, o projeto “Profissionalização do Extrativismo e Beneficiamento de Plantas e Frutos do Cerrado” foi iniciado com o objetivo de realizar diagnósticos, estudos e pesquisas sociais, culturais, econômicos, técnicos e ambientais para planejar e realizar atividades de gestão, capacitação e de orientação técnica para funcionamento da unidade de beneficiamento. A partir de então, um grupo de 5 mulheres começou a produzir doces, geleias, paçocas e castanhas provenientes dos frutos do cerrado (FIG. 7).

Figura 7 – A) Unidade de Beneficiamento de Frutas B) Geleias e doces de cagaita, castanha de pequi, maracujá



Fonte: Arquivo de Maria Marlene Soares Nunes, 2020.

As mulheres entrevistadas desse grupo mencionam que já costumavam processar pequi (principalmente para a produção de polpa e óleo), castanha e fabricar doces tradicionais. As mulheres foram aprimorando suas técnicas de produção a partir de cursos de processamento de fruta realizados na comunidade. Somente a safra do pequi era comercializada (principalmente o óleo), mas com vendas na própria comunidade.

Participei de outros cursos pelo Senar. Antes fazia, mas menos hoje faço até encomendas. (A1)

Em parte, processava sim, o pequi principalmente, mas através do curso ficamos conhecendo outros derivados das frutas. (A2)

Eu tirava gordura, o óleo do pequi em casa tirava e vendia. Esse ano já fiz pequi em conserva na salmoura, mas fiz somente para consumo. (A3)

As paçocas e castanhas⁴ já era costumes da época dos nossos avós e os sucos, doces, só que não congelava. Fomos aprimorando os conhecimentos que foram deixados, mas o pessoal antigo já tinha esse costume. Doces, aprimorou a forma de fazer, para durar mais tempo, para conservar melhor. (A4)

Em casa a gente já coleta o pequi e fazia alguns doces, mas não para comercializar. Fazia doce de mamão, laranja da terra, já o doce de panã⁵ começamos a fazer na unidade. (A5)

Diversos motivos incentivaram as mulheres a formar o grupo e começar o processamento dos frutos na unidade de beneficiamento, como a vontade de aprender coisas novas, a valorização do cerrado, a elaboração de produtos naturais, a busca por melhor renda e o incentivo aos jovens da comunidade.

⁴ A castanha é retirada do fruto do pequi, cujo nome científico é *Caryocar brasiliense*

⁵ Panã é um fruto típico do cerrado brasileiro, conhecido também como araticum, cabeça de negro, nome científico, *Annona crassiflora*.

Devido à vontade de aprender, hoje a gente pensa nos jovens, para ajudar, incentivar. (A1)

O que gosto de estar envolvida é principalmente pela valorização dos frutos do cerrado. Estamos mostrando para geração de hoje para eles darem valor. Além de ser produtos naturais, trás muitos nutrientes para a vida e mil vezes do que comprar produtos de industrias grandes. (A2)

Gosto muito de estar em turma, de fazer as coisas. Tem coisas que não sabia e passei a saber lá. Renda não tem não, sempre tenho vontade de continuar, se depender de mim a gente sempre vai está lá. (A3)

Na época estava parada, não estava trabalhando, não estava dando aula. As meninas foram mexer com pequi e estava faltando pessoa, aí eu fui. Foi quando Fernando veio dar o curso, aí eu fui e mesmo ver a comunidade crescer, nem precisa dos jovens irem embora daqui. E com tantas frutas seria uma forma de manter os jovens aqui na comunidade. (A4)

As agricultoras expuseram suas dificuldades no trabalho realizado na unidade de beneficiamento, tais como a inadequação do espaço, a falta de legalização e a dificuldade de trabalhar em equipe. Enfatizaram também sobre a evolução que já ocorreu dentro da unidade, sobre ter aprendido a aproveitar os frutos e armazená-los. Elas reforçam que pensam em crescer, chegar à legalização, reformar a unidade, adquirir equipamentos e contar com maior participação dos jovens, para que estes não precisem ir embora da comunidade.

Devido à gente não ter o espaço adequado, tem que ter o ambiente certinho, e nós não temos. (A1)

Tem a dificuldade grande em trabalho em equipe, porque as pessoas estavam acostumadas a trabalhar individual, quando é para trabalhar em equipe, tem dificuldade. Outra dificuldade é não ser legalizado. (A2)

Dificuldade na época era maior que hoje, porque antigamente a fatura de frutas era maior, tinha muita abundância de frutas, mas não tinha como armazenar, faltava esse conhecimento e nós adquirimos com o curso que fizemos. (A4)

Precisamos de equipar a unidade, fazer a reforma para conseguirmos a legalidade. Trabalho manual nunca que cresce. Não damos conta de processar se temos muitas frutas, se não tiver equipamento adequado os frutos perdem para fazer um doce. Para processar a fruta no liquidificador manual, grande quantidade, a fruta perde. A partir dessa reforma, se conseguirmos legalizar, o salto está dado. Trabalharemos com pequi e doces. (A2)

Ter todos documentos que precisa, ter os produtos nos mercados e ter um retorno para comunidade, para não precisar ir embora em busca de serviços. Que fiquem os jovens, que eles acordem, façam igual eu. (A4)

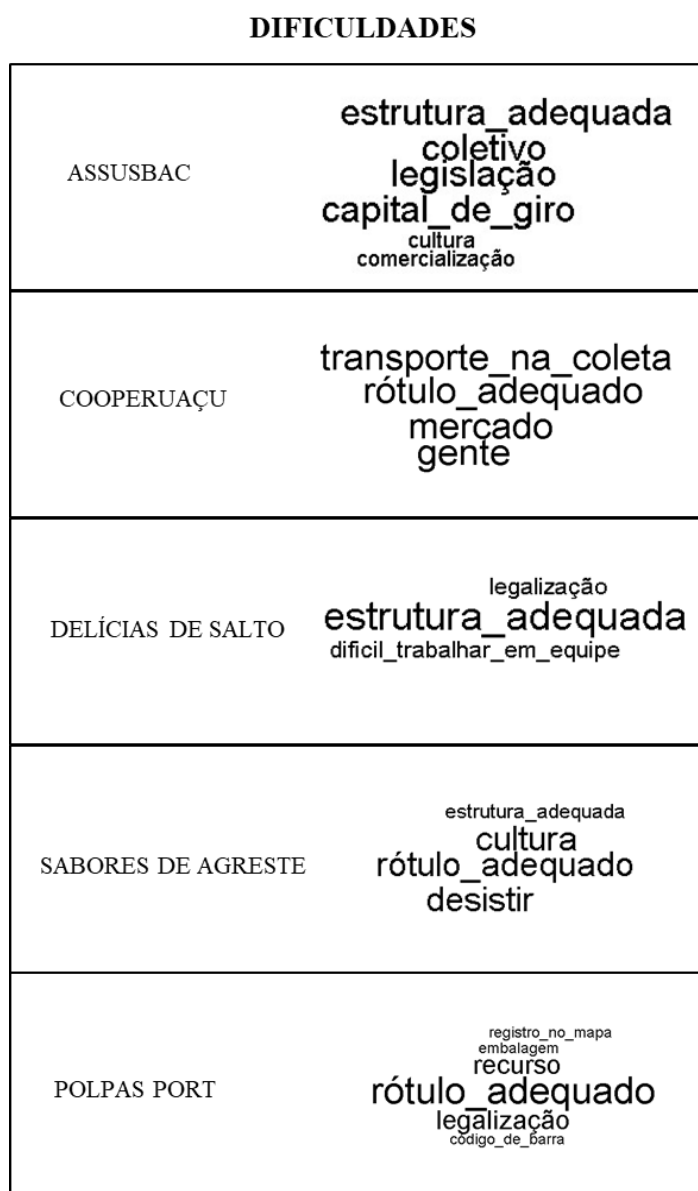
Eu espero que nossos produtos seja conhecido até internacionalmente, mas vamos lutar para conseguir. Queremos muito crescer. (A5)

Nas entrevistas também foram investigadas as principais dificuldades e expectativas de 31 agroextrativistas de 05 unidades de beneficiamento de frutos. As

entrevistas foram transcritas, organizadas em um corpus e submetidas à análise textual no software IRaMuTeQ.

As dificuldades vivenciadas nas unidades de beneficiamento e as expectativas futuras dos agroextrativistas estão demonstradas nas Figuras 8 e 9. Essa análise é do tipo lexical, que permite agrupar e organizar as palavras levando em consideração a sua frequência. As palavras são agrupadas e apresentadas, o que possibilita, graficamente, uma fácil identificação das principais palavras-chave dispostas no *corpus* em análise. O tamanho da fonte das palavras remete à sua frequência no *corpus* textual analisado, ou seja, as dificuldades e as expectativas mais mencionadas pelos agroextrativistas.

Figura 8 - Nuvem de palavras com as principais dificuldades vivenciadas pelos agroextrativistas das cinco unidades de beneficiamento estudadas.



Fonte: Da autora, 2020.

Figura 9 - Nuvem de palavras com as principais expectativas de futuro mencionadas pelos agroextrativistas das cinco unidades de beneficiamento.



Fonte: Da autora, 2020.

Pode-se observar que as dificuldades mais apontadas pelos agroextrativistas foram: possuir estrutura adequada para a produção, atender à legislação sanitária, trabalho coletivo nas agroindústrias, capital de giro, obter rótulo adequado para os produtos, a cultura local e comercialização. Vale ressaltar que cada unidade de beneficiamento tem sua especificidade, de modo que as dificuldades e expectativas têm dimensões diferentes entre elas.

Os agroextrativistas da Polpas Port mencionaram ainda a dificuldade em obter código de barras e embalagens, acesso a recursos financeiros e registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Os entrevistados da Cooperuaçu destacaram a dificuldade do transporte dos frutos da coleta até a unidade, enquanto os entrevistados da Sabores de Agreste relataram ter dificuldade de permanência das mulheres na unidade, devido aos seus afazeres domésticos.

Em relação ao atendimento às legislações sanitárias, os agroextrativistas ressaltam que precisam realizar adequações estruturais, o que gera custos, com os quais nem sempre os agroextrativistas possuem condições de arcar. Outro ponto mencionado pelos entrevistados é a necessidade de capital de giro para a aquisição de frutas, compra de embalagens e despesas gerais. A formalização requer assistência técnica, que nem sempre é acessível a eles. Isso impacta diretamente na dificuldade em chegar a mercados maiores, o que requer legalização, rótulos adequados e códigos de barras. Tais questões dependem da gestão de cada unidade, da

aptidão das pessoas envolvidas, da situação financeira e do trabalho coletivo, pois os entrevistados estavam acostumados a produzir em suas próprias casas, principalmente o óleo e a polpa de pequi. A dificuldade do trabalho coletivo provavelmente ocorre devido às diferenças nos interesses, na forma de pensar de cada um e ao retorno financeiro, que não é imediato e desestimula a continuidade do trabalho.

Também foram identificadas as expectativas dos agroextrativistas em relação aos trabalhos desempenhados nas unidades (FIG. 9). Dentre as expectativas mais citadas pelos agroextrativistas, estão: o sonho de ver a unidade crescer e alcançar mercados maiores (mencionado por todas as unidades); gerar renda (Assusbac, Cooperuaçu, Sabores do Agreste); envolver mais os jovens (Assusbac, Cooperuaçu, Delicias de Salto e Polpas Port); melhorar o rótulo (Assusbac, Cooperuaçu, Delicias de Salto, Polpas Port); legalizar a unidade (Assusbac, Delicias de Salto e Polpas Port); ter sede própria e aumentar a produção (Sabores de Agreste); equipar a unidade (Delicias de Salto).

4.7 Qualidade dos produtos e as normas da legislação sanitária

Este ponto trata da qualidade dos alimentos no que se refere às normas de higiene da legislação sanitária. A higienização e fiscalização dos alimentos constituem pontos fundamentais da saúde pública, sendo que a higiene alimentar corresponde ao conjunto de medidas adequadas para assegurar as características dos alimentos, desde a sua segurança no aspecto do acesso e da inocuidade, salubridade e conservação, no plantio, produção, até o consumo. (FERREIRA, 1982).

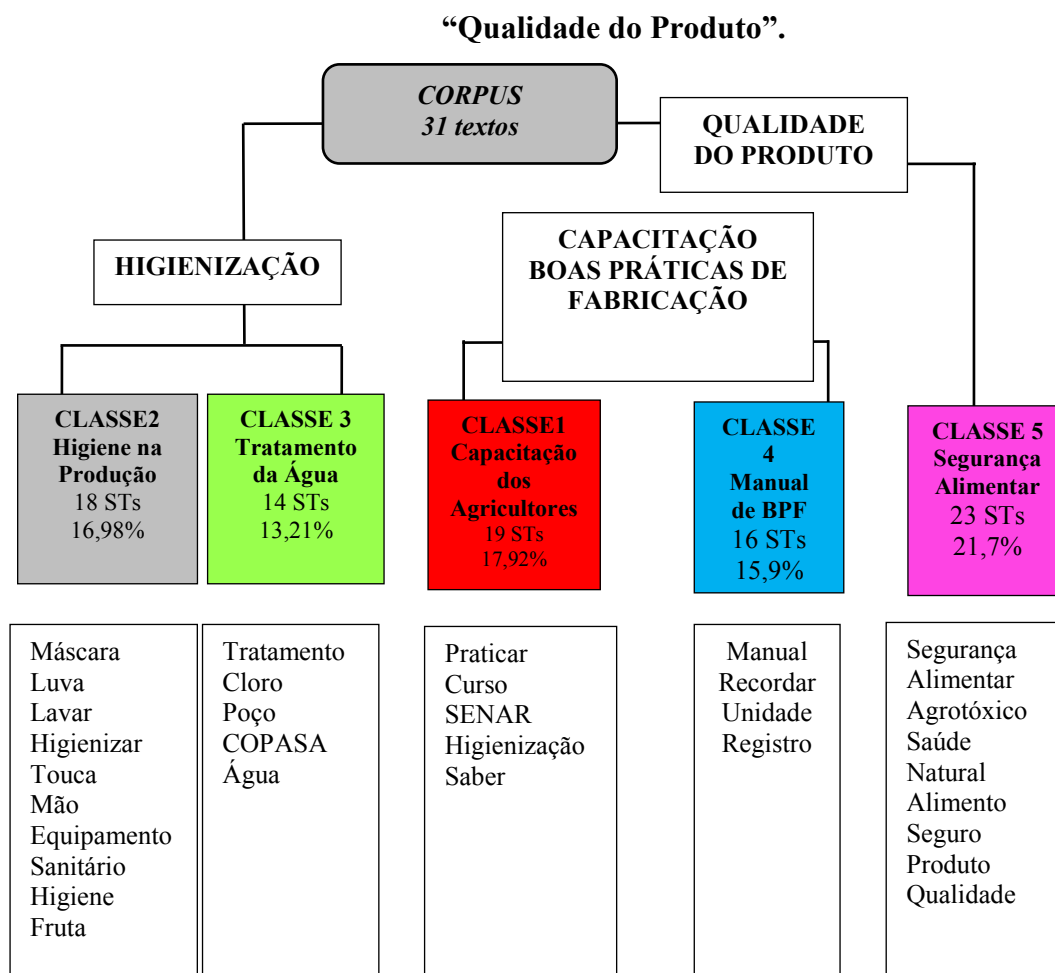
Para a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO - e Organização Mundial da Saúde – OMS -, a higiene dos alimentos compreende as medidas necessárias para o preparo, manipulação e venda dos alimentos, para assim garantir o alimento saudável para consumo humano. A ideia de higiene está pautada na necessidade de garantir a inocuidade sanitária por meio da diminuição ou exclusão das influências que possam prejudicar a qualidade dos alimentos. (SINELL *apud* TANCREDI; MARINS, 2014).

Segundo Marins, Tancredi e Gemal (2014), o termo higiene está sempre presente nas normas de alimentos, seja na manipulação, nos locais de fabricação ou no que se refere aos padrões microbiológicos. Caso um estabelecimento de processamento de alimentos não obedeça às condições higiênicas estabelecidas pela legislação, há o risco de interdição parcial ou total em caráter temporário, até que sejam cumpridas as exigências sanitárias de forma definitiva.

O *corpus* “Qualidade do Produto” corresponde à parte da pesquisa que buscou investigar o que os participantes pensavam a respeito das normas higiênico-sanitárias. Foi realizada a classificação hierárquica descendente (CHD) pelo IRaMuTeQ a partir das 31 entrevistas com os agroextrativistas, para as quais obteve-se um aproveitamento de 76,26% do texto e que correspondeu a 106 ST, compostos por 4.739 palavras.

O *corpus* processado desmembrou-se em cinco classes temáticas categorizadas (FIG. 10). A CHD dividiu o *corpus* em 6 classes, sendo que em um primeiro momento houve a subdivisão em três *subcorpus* (classes 2 e 3 de um lado, classes 1 e 4 no meio e a classe 5 do outro lado). A Figura 10 apresenta o nome das classes e o número de ST que as compõe, seguida de uma descrição das classes e das palavras de maior associação com cada uma.

Figura 10 - Dendrograma da classificação hierárquica descendente do *corpus*



Fonte: Da autora, 2020.

As classes apresentadas no dendrograma acima serão descritas segundo a ordem de partição e, em seguida, de proporção que representam em relação ao *corpus* total. Os

conteúdos que compõe a classe 2 abrangem como os agroextrativistas lidam com as questões relacionadas à higiene na produção, questões apresentadas pelos agroextrativistas como uma ação a ser realizada no processamento, da colheita até o produto final. Nesse contexto, o cuidado com a higiene (pessoal, do ambiente e dos frutos) é visto como ponto importante para que o produto tenha qualidade, a fim de preservar a saúde do consumidor. As falas dos agroextrativistas das cinco UBF ilustram essa questão:

Todo procedimento é importante desde a higiene pessoal até com o trato dos produtos, do início, até o final, a entrada na unidade, cada forma tem sua importância. Uma falha coloca risco toda produção. (A1)⁶

Importante é higienização do local, dos vasilhames, dos frutos, quando colho ele no mato, da mesma forma é muito importante esse todo processo, sem exceção. (C2)

Penso que é a parte de seleção, separar os bons dos frutos que estão podres isso interfere no sabor, na coloração e também faz mal, higiene pessoal, higiene das mãos. (PP1)

A higiene começa na coleta dos frutos. O produto final, a qualidade dele, começa na coleta. Quando elas compram, elas selecionam, só pagam o que é servido para fazer o doce com qualidade. (SA2)

Fazer a higiene nas mãos, cuidados para embalar do mesmo jeito, coloco as frutas na água para higienizar. (DS1)

Diante das falas, pode ser observado o cuidado que se tem com o outro, da forma que o outro está fazendo o trabalho, se está da forma correta. Isso expõe a percepção que o agroextrativista tem, sobre a forma de produção própria e a do outro, já que o trabalho é realizado coletivamente.

Na unidade, fazemos tudo direitinho. Da nossa equipe, cobramos uma da outra, tem pessoas desatentas, que tem que tá falando. (DS2)

Entretanto, os agroextrativistas ainda passam por dificuldades por não possuírem todos os equipamentos de proteção individual (EPIs) necessários para a produção. Alguns acreditam, por exemplo, que a falta da touca não acarreta em perigo para a produção dos alimentos.

Segundo o Regulamento Técnico de Boas Práticas de manipulação para produção de Alimentos da RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, de 08 de agosto de 2018, os envolvidos na produção do alimento devem utilizar cabelos presos, protegidos com touca ou outro

⁶ Os entrevistados foram identificados nessa dissertação da seguinte maneira: as letras são as iniciais de cada unidade de beneficiamento e o número é a ordem das entrevistas.

acessório apropriado, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmaltes. Além disso, durante a manipulação, não devem utilizar objetos de adorno pessoal e maquiagem.

Nem sempre colocamos todos EPIs que pede. Temos que colocar touca, às vezes não temos, luvas, aí não usa, mas usa hipoclorito, mas as vezes confiamos tanto na gente. (DS4)

Pode ser observado que os cuidados que os agroextrativistas têm dentro das UBF se estendem às suas casas, ou seja, o cuidado com a higiene é visto além da UBF. Porém, outros ressaltam que a produção em casa não ocorre da mesma forma que na UBF, devido às condições da casa e se o produto é destinado à venda ou consumo próprio.

A higienização é importante fazer, é alimento, tem que ter cuidado. A gente passou a fazer, achava que não precisa de nada, aprendemos muito. (A2)

É tudo importante. Colocamos na água sanitária, tudo está higienizado, lava tudo, tem que vir limpo de fora para dentro. Eu faço aqui em casa, eu faço da mesma forma. E tenho uniforme aqui em casa também, depois que aprendi eu faço. Se lá faço bom, aqui também tenho que fazer. (C1)

Na fábrica são mais rígidas um pouco, em casa a gente facilita, mas muito aprendi lá e trouxe aqui para casa. (SA1)

Principalmente, em casa não é do mesmo jeito que faço na unidade. Em casa não uso bota, não uso mascara, touca. (PP1)

É válido ressaltar sobre o surgimento do termo higiene. No Brasil ele surgiu em regulamentos de 1923 e 1931, como parte da higiene no trabalho às quais todos os estabelecimentos industriais deviam obedecer. O termo assumia muitas vezes o sentido de asseio. (MARINS; TRANCREDI; GEMAL, 2014).

Uma segunda partição é apresentada dentro do contexto higienização. A classe 3 da CHD traz conteúdos relacionados ao tratamento de água das UBF. Uma UBF possui tratamento de água da Companhia de Saneamento de Minas Gerais – Copasa -, em outra o tratamento é realizado na própria unidade por um simples sistema de tratamento, doado pela Codevasf. Duas unidades armazenam a água da chuva em caixas d'água e uma possui água do poço, que são tratadas no momento do processamento, utilizando água sanitária conforme as recomendações.

Não tem tratamento. A água desse ano na produção não foi boa, não está com tratamento como deve ser, estava faltando, levava nos tambores, porque a água na fábrica secou. A água é tratada na hora do processamento. (A7)

Tratamento de água não temos, fazemos tratamento na hora do processamento. (C3)

Nossa água é da Copasa, já vem tratada. (PP2)

A água não tem tratamento, usamos água filtrada, fervida. (SA3)

Temos tratamento de água, conseguimos por meio da Codevasf. Conseguimos a unidade de tratamento porque a nossa água tinha muito calcário. Hoje temos a água boa, graças a esse tratamento, mas é somente na unidade. (DS2)

Foi possível notar que as unidades têm dificuldades de acesso à água potável, que é indispensável para processamento de alimentos seguros. Conforme a Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011 do Ministério da Saúde, água potável é aquela água para o consumo humano cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendem ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde (BRASIL, 2011). O monitoramento das condições sanitárias de água para o consumo deve ser realizado para obtenção de um controle efetivo e gestão da qualidade da água utilizada nas agroindústrias, buscando sempre a proteção à saúde pública. (PORTO, 2011).

Por sua vez, as classes 1 e 4 da CHD, nomeadas de capacitação dos agricultores e manual de boas práticas, respectivamente, foram associadas no mesmo patamar, pois possuem conteúdo comum. Elas tratam da evolução dos agricultores a partir da realização de cursos na área de alimentos, tais como: cursos de boas práticas de fabricação, de produção de polpas de frutas e doces, aproveitamento de alimentos, dentre outros. Além disso, foi ressaltado também que os cursos são realizados em conexão com os saberes locais. Todos os entrevistados mencionam a importância da participação em cursos na área de alimentos, sendo capazes de melhorar o produto a cada safra. Eles mencionaram que muito do que sabem hoje é devido aos cursos, sobretudo o de boas práticas de fabricação, realizado principalmente pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – Senar.

O Senar é uma entidade de direito privado, paraestatal, mantida pela classe patronal rural, vinculada à Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil – CNA e administrada por um Conselho Deliberativo tripartite, criado pela Lei nº 8.315, de 23/12/91. Ele realiza diversos cursos gratuitamente para brasileiros do meio rural, contribuindo com a profissionalização dos agricultores (SENAR, 2020). As capacitações e assistência aos agricultores são um importante instrumento para a melhoria da qualidade dos produtos elaborados pelos agricultores (PREZOTTO, 2016). Portanto, é preciso compreender em que medida os projetos de capacitação vêm sendo capazes de contribuir para a construção de conhecimento dos envolvidos e entender a lógica de produção destes agricultores, suas

dificuldades, potencialidades e sugestões em relação ao funcionamento das agroindústrias. (CRUZ, 2007).

Para os agroextrativistas é um desafio colocar os conhecimentos adquiridos em prática, mas depois que conseguem, eles percebem melhora na qualidade dos produtos, de modo que passam a considerar as capacitações como essenciais.

Curso de boas práticas de produção, já fizemos alguns cursos com Senar, de boas práticas, se não me engano, uns quatro cada vez que fazemos. Sempre tem alguma novidade, traz alguma coisa diferente. (A1)

Colocar em prática é um grande desafio, curso de boas práticas assusta a gente, o que é colocado, o que exige, é longe de ter em nossas casas para seguir essas práticas: cozinha adequada, água, aqui é muita poeira... Depois vamos percebendo que quando começamos a praticar, começamos a assimilar melhor, vai facilitando melhor pra produzir produtos de qualidade. (A3)

Cursos fiz de polpas de frutas, aproveitamento e beneficiamento de frutas, doces e geleias, pelo Senar. E o bacana desse é que dava noção de comercialização de polpa de frutas. No de polpa de frutas, enfatiza as boas praticas de fabricação. Foi bem proveitoso. (PP4)

Já capacitação de manuseio, de polpas, geleias, de doce ensinou também sobre higienização, aprendemos como pegar as frutas no pé... Os cuidados começam de lá, higienização começa de lá. Importantíssimo. São coisas simples, mas é importante a gente saber. Realizado pelo Senar fiz uns três cursos. (SA3)

Já fizemos bastante curso... Por mais que já fizemos cursos varias vezes, sempre terá algo diferente, nunca é mesma coisa, sempre aprendemos mais, sempre tem inovações. (DS2)

Oliveira *et al.* (2011), a partir da avaliação da qualidade microbiológica da polpa de pequi produzida antes e depois da implementação do manual de boas práticas de fabricação (BPF) em uma agroindústria em Januária/MG, verificou melhoria nos indicadores de segurança do produto após os treinamentos e implementação das boas práticas de fabricação. Em nenhuma das amostras analisadas foi detectada a presença de *Salmonella* spp. e de bactérias coliformes a 45°C. Tais resultados demonstram a importância do treinamento e da aplicação do Manual de Boas Práticas de Fabricação na garantia de segurança dos produtos processados pelas agroindústrias.

Os procedimentos que constam na legislação para garantir a qualidade dos alimentos são escritos de forma objetiva, como instruções sequenciais para a realização das operações rotineiras e específicas na manipulação dos alimentos. Os principais procedimentos são: análise dos perigos e pontos críticos de controle (APPCC); manual com procedimentos de boas práticas de fabricação (BPF) e procedimentos operacionais padronizados (POP). (MARTINS *et al.*, 2014).

O APPCC consiste em um sistema baseado na identificação e avaliação de perigos específicos e na implementação de medidas para o seu controle, focadas na prevenção, e não na análise do produto final, de forma a garantir a segurança dos alimentos (CODEX ALIMENTARIUS, 2006). Embora não seja obrigatório para as agroindústrias, o sistema APPCC é recomendado pelos órgãos fiscalizadores. A Resolução de Diretoria Colegiada 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) estabelece a documentação dos procedimentos operacionais padrões (POP) necessária para padronizar os processos produtivos, como parte dos requisitos para se obter produtos com qualidade. (BRASIL, 2002).

Por sua vez, as boas práticas de fabricação (BPF) são um conjunto de normas empregadas em produtos, processos, serviços e edificações, visando a promoção e a certificação da qualidade e da segurança do alimento. As boas práticas devem constituir o manual de boas práticas (MBP), que é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, os requisitos higiênicos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, controle integrado de vetores e pragas urbanas, capacitação profissional em boas práticas e controle da saúde dos manipuladores. (RODRIGUES, 2010).

Entretanto, nem todos os entrevistados informaram ter conhecimento sobre o manual de BPF. Alguns informaram que a unidade possui o manual, mas eles não têm o costume de consultá-lo. Ressaltam ainda que aprenderam sobre boas práticas de fabricação em capacitações e que é importante ter o manual. Observa-se, portanto que os agroextrativistas precisam de assessoramento em relação ao entendimento e à aplicação do manual de boas práticas. Eles devem ser instruídos sobre a importância de todo o conteúdo do manual para que possam se adequar ao exigido pela legislação.

Acho que não tem manual. Não tenho conhecimento. (A2)

Sim, temos o manual. No início ele ficava meio de lado, quando a UFMG trouxe as dicas para a gente consultar sempre o manual, estudar mais o manual. No início ele ficou bem abandonado. Nas reuniões a gente sempre conversava sobre o manual, é muito importante, mas nem todos acham. (A3)

Conheço sim manual. Temos a prática de higienizar as frutas quando chega. Não lembro não, se na fábrica tem. Importante ter, tem que pregar na parede, é o certo. (C4)

Não estou recordando muito bem. Nós vimos boas práticas no Senar, mas o manual impresso não me recordo se a gente teve acesso. Sabemos que tem que ter, é importante ter. O que sabemos é o que aprendi no curso de boas práticas. (PP5)

Acho que já vi na associação, esse manual. Acho que lá tem sim. Não temos costume de usar. (SA1)

Conhecemos o manual, temos apostilas. O POP temos que abrir todo dia na agroindústria, temos que consulta-lo todo dia. O manual também, consultamos sempre. (DS2)

Por sua vez, a classe 5 do dendrograma apresenta os segmentos de textos nos quais os entrevistados informaram o que entendem por segurança alimentar. Entre os 23 segmentos de texto que compuseram essa classe, sobressaíram os termos: segurança alimentar, agrotóxico, saúde, natural, alimento seguro, produto, qualidade. Nesses segmentos de texto, os entrevistados mencionam que segurança alimentar se refere a consumir alimento sem agrotóxico, o mais natural possível, que traz segurança, saúde e que tenha qualidade.

Segurança do alimento se refere à garantia do consumo de alimentos seguros no âmbito da saúde coletiva, ou seja, está relacionada à produção de alimentos livres de contaminantes de natureza química, biológica, física ou de outras substâncias que possam colocar em risco a saúde do consumidor. Por sua vez, o termo segurança alimentar refere-se à garantia de acesso ao consumo de alimentos e abrange todo o conjunto de necessidades para a obtenção de uma nutrição adequada à saúde. (FERREIRA *et al.*, 2013).

As falas dos entrevistados presentes nas citações a seguir retratam o que eles pensam sobre segurança alimentar e segurança do alimento.

Segurança alimentar entendo que a gente consumir um alimento rico, vitaminas... Saber que foi produzida em bom estado, sem agrotóxicos, essas coisas, que eu entendo. (C1)

É saber de onde está vindo o alimento que você consome. Hoje tem muitos alimentos transgênicos, e nossas frutas são naturais, não tem veneno, umbu nativo não tem agrotóxico, consumir produtos locais sem defensivos agrícolas. (PP4)

O jeito de cuidar da saúde da gente, alimentação boa. A saúde é outra coisa com alimento seguro. (SA3)

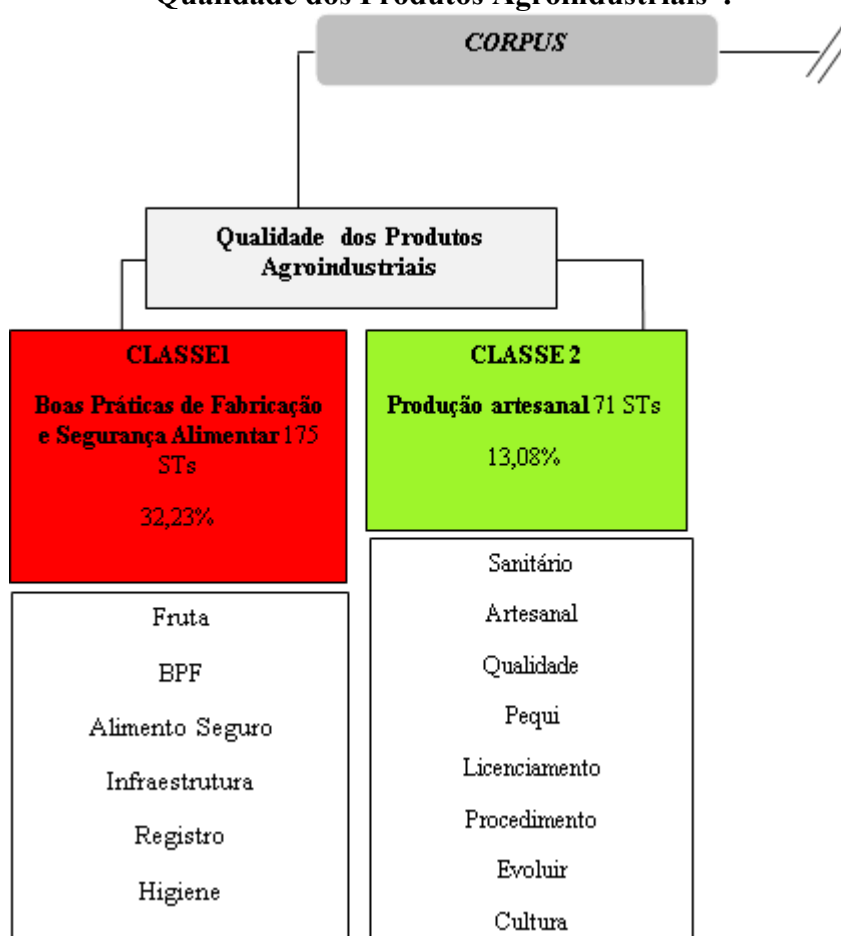
Máximo de cuidado para preparar a alimentação, higienização muito boa dos frutos, do local, da gente mesma. Tudo isso traz uma segurança alimentar ela é tudo que precisamos para não ficar arriscando a sua saúde. Tem que ter os produtos bem processados para não prejudicar a saúde. (DS2)

Durante a manipulação dos alimentos, pode haver contaminação devido às condições precárias de higiene dos manipuladores, equipamentos, utensílios, ambiente e até mesmo devido às condições inadequadas de armazenamento dos produtos prontos para consumo. Portanto, a segurança alimentar abrange a qualidade sanitária dos alimentos, na qual deve-se levar em conta a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica, estimulando-se práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade

étnica, racial e cultural da população. (MARTINS *et al.*, 2014).

Por fim, também foi realizada a CHD com os dados das entrevistas dos 5 fiscais dos órgãos fiscalizadores: MAPA e Vigilâncias Sanitárias municipal, regional e estadual. Foi obtido um aproveitamento de 93,30% do texto, que correspondeu a 543 segmentos de texto compostos por 11.181 palavras. O *corpus* processado desmembrou-se em quatro classes temáticas categorizadas (FIG. 11). Neste capítulo, serão discutidas as classes 1 e 2, enquanto no capítulo 3 as classes 3 e 4 serão apresentadas e discutidas.

Figura 11 - Dendrograma da classificação hierárquica descendente do corpus “Qualidade dos Produtos Agroindustriais”.



Fonte: Da autora, 2020.

Analisando as classes 1 e 2, nomeadas como a qualidade dos produtos agroindustriais, os entrevistados ressaltaram a importância da implementação das boas práticas de fabricação nas unidades de beneficiamento para que os alimentos artesanais tenham qualidade, garantindo segurança alimentar dos consumidores.

A classe 1 (boas práticas de fabricação e segurança alimentar) representa 32,23% no número de STs retido na análise. As palavras que sobressaíram referem-se à necessidade

de infraestrutura mínima para o processamento de frutas, de modo que seja possível atender às boas práticas de fabricação. Para a obtenção do registro do estabelecimento e do produto, os agricultores devem seguir as normas sanitárias, a fim de garantir que a produção não está tendo risco de contaminação e obter um alimento seguro. As falas dos fiscais apresentadas a seguir tratam dessa temática.

No sentido de ter um alimento seguro, é o que prezamos dentro do Ministério da Agricultura, porque preocupamos com o agricultor familiar, mas também preocupamos com o consumidor, que é o mais frágil, porque ele não está vendo nada. (F5)⁷

É ter as boas práticas de fabricação, a prioridade da gente é ver a fabricação, o objetivo é ver se não está tendo risco de contaminação, A fabriqueta para ser habilitada, é ter boas práticas de fabricação, ter o manual, se o agricultor for capacitado tem como fazer. (F4)

O que a vigilância faz? Fiscaliza a qualidade sanitária, é um dos degraus para você chegar lá na segurança alimentar. (F1)

Como já mencionado, as boas práticas de fabricação podem ser definidas como um conjunto de regras para a manipulação adequada dos alimentos. Essa forma de manipulação tem como objetivo diminuir a contaminação dos alimentos, garantindo a saúde do consumidor. Mas, para isso, é também necessária a adequação da estrutura, qualidade da água, localização das agroindústrias, transporte dos alimentos, dentre outros fatores.

Uma das questões mencionadas por um fiscal foi a qualidade da água nas unidades de beneficiamento:

A questão que eu acho que é complicado é a água. Não vai ter um produto bom sem uma água boa, e a água é um veículo de contaminação. O Brasil tem vários casos de mortes por diarreia ligado à DTA, ligado à água. É matéria prima de muita coisa. (F1)

Foi levantado por outro fiscal a resistência dos agricultores em utilizar os equipamentos de proteção individual. Na sua opinião, a falta de utilização dos equipamentos revela a falta de perfil para trabalhar com alimentos.

No manual de boas práticas tem a parte que ele se propõe a usar os EPIs. Essa resistência pode existir, mas ele não tem perfil para ter agroindústria, ao que ele deve procurar outro tipo de atividade econômica, se a pessoa não quer cumprir com a regra que é necessária. No início incomoda, por exemplo, o homem primitivo não

⁷ Os entrevistados foram identificados nessa dissertação da seguinte maneira: a letra F significa fiscal e o número é a ordem das entrevistas.

usava chapéu, boné... devia ser muito estranho. No início é esquisito, o costume é construído à medida que percebe que é bom, você passa usar, de forma natural. (F5).

Por sua vez, a classe 2 (produção artesanal) representa 13,08% no número de STs retidos na análise. As palavras que mais se destacaram referem-se ao modo artesanal de processar as frutas, ligado à cultura local. A importância da higiene é ressaltada pelos fiscais entrevistados. Os costumes dos agricultores são levados em consideração desde que eles cumpram com as normas sanitárias.

Essas questões de higiene serão incorporadas, e eles vão ver resultados. Boas práticas não é só higiene em si, a prevenção, a assepsia dos equipamentos. Higiene, não deve ter somente na indústria, deve ter dentro da casa também, para saúde é importante, mas é questão de cultura. (F5)

Consideramos sim a cultura local, portanto tem gente que fala que o doce tal é bom no tacho de cobre, mas precisamos verificar. Tem legislação dizendo para não fazer, exemplo a rapadura, fazer com a cabaça, mas explicamos que o material é poroso, segura a sujeira, eles ficam conscientizado disso. (F1)

Tentamos ir junto na preservação dos costumes, caracterizando o produto final como artesanal, que foi feito sempre assim, tem algumas coisas, que tem na Lei Federal, o tacho de cobre é proibido, desde que você comprove que não, mas eu tenho que proibir. (F1)

Conforme os relatos dos agroextrativistas e fiscais verifica-se que as visões sobre qualidade dos alimentos produzidos nas unidades de beneficiamento são distintas e isso tem reflexo no cumprimento das exigências da legislação sanitária. Para um controle de qualidade, é necessário o cumprimento da legislação sanitária vigente, devendo a qualidade de produtos e serviços serem verificados e avaliados pela vigilância sanitária (MARINS; TANCREDI; GEMAL, 2014). O controle de qualidade compreende técnicas e atividades operacionais usadas para atender os requisitos para a qualidade, análises físico-químicas, sensoriais e microbiológicas, praticadas do início ao final do produto. (BERTOLINO, 2010).

Para Ruiz *et al.* (2007), os produtos das unidades de beneficiamento de agricultores familiares atendem consumidores de variados níveis sociais, em mercados locais ou regionais. Muitas vezes esse beneficiamento acontece de forma artesanal e informal, em pequenas instalações, de maneira simples, com baixa tecnologia, sem a realização de análises, mas possui grande potencial de agregação de valor. Portanto, para alcançar o mercado consumidor e agregar valor aos produtos é necessária a formalização das unidades de beneficiamento por meio dos órgãos fiscalizadores, cujas normas passam constantemente por modificações e aprimoramentos.

Na segunda metade dos anos 1990, foram criados programas para apoiar a

agroindústria familiar rural. Muitos empreendimentos foram beneficiados com crédito, alteração das legislações, cursos de capacitação ou intermediação no acesso aos mercados (NIEDERLE; JUNIOR, 2018). Isso é confirmado nas legislações do MAPA e da ANVISA, onde passou-se a ter legislações específicas para empreendimentos da agricultura familiar.

Para o Ministério da Agricultura, que regulamenta polpas e sucos de frutas, o registro de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte (agricultor familiar) é mais simplificado do que o registro de outros estabelecimentos. As principais diferenças são: não obrigatoriedade de CNPJ; a responsabilidade técnica pode ser exercida pelo órgão de assistência técnica e há isenção de apresentação de projeto. Além disso, o registro é simplificado, a rotulagem, fiscalização e as penalidades também são diferenciadas. A fiscalização, nestes casos, é prioritariamente orientadora, com penalidade de multa entre R\$ 1.000,00 e R\$ 6.000,00, duplicando em casos reincidentes (BRASIL, 2019).

Em relação à Vigilância Sanitária (VISA), uma de suas atribuições é a regularização sanitária dos produtos e serviços. Para Sorbille (2017), a vigilância sanitária orienta sobre normas e boas práticas sanitárias, realiza o registro do estabelecimento e do produto e autoriza o funcionamento do mesmo, sendo aliada de produtores e consumidores na formalização de um empreendimento. A Vigilância Sanitária realiza o controle sanitário da produção e comercialização de farinhas e produtos de origem vegetal processados, tais como doces, conservas, biscoitos e outros. Por meio da Resolução SES/MG nº 6.362, de 08 de agosto de 2018, ela estabelece procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de alimentos. A fiscalização da vigilância sanitária tem caráter orientador, conforme as diretrizes da RDC – ANVISA 49/2013 e da classificação de risco apresentada pela ANVISA através da RDC – ANVISA 153/17 e da Instrução Normativa nº 16/2017.

No Estado de Minas Gerais, por meio da Resolução Secretaria de Estado de Saúde - SES/MG nº 6.963, de 04 de dezembro de 2019, há a adoção da classificação nacional de atividades econômicas – CNAE – para as atividades econômicas sujeitas ao controle sanitário. Porém, as ações de vigilância sanitária relacionadas a estabelecimentos, produtos e serviços de baixo risco sanitário devem ser realizadas pelas vigilâncias sanitárias municipais. Para as atividades que se enquadram como baixo risco, o alvará sanitário deve ser concedido previamente à inspeção ao estabelecimento, considerando o risco sanitário, e tem validade de 1 ano. Também não é exigida aprovação de projeto arquitetônico, mas devem ser respeitados os parâmetros físicos e ambientais, inclusive aqueles de acessibilidade, conforme a Instrução

Normativa nº 16/2017.

Para alguns autores, como Niederle e Junior (2018), a legislação sanitária pressiona a padronização dos processos artesanais, o que pode implicar em descaracterização e perda da identidade dos produtos (e dos próprios agricultores). Em decorrência disso, a maioria das agroindústrias familiares permanece na informalidade. Em contrapartida, é mencionado em uma das diretrizes da RDC 49/2013 a “proteção à produção artesanal a fim de preservar costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais na perspectiva do multiculturalismo dos povos, comunidades tradicionais e agricultores familiares”.

Conforme visto na legislação, tanto pelo MAPA quanto pela Vigilância Sanitária, verifica-se que a fiscalização tem um cunho orientativo. Neste sentido, como pode ser percebido nas falas dos entrevistados, o que acontece é um distanciamento dos órgãos fiscalizadores e os agroextrativistas, uma grande falta de informação e conhecimento da legislação por parte dos agroextrativistas, apesar do reconhecimento da necessidade de cumprir as exigências da legislação sanitária para produzir com qualidade.

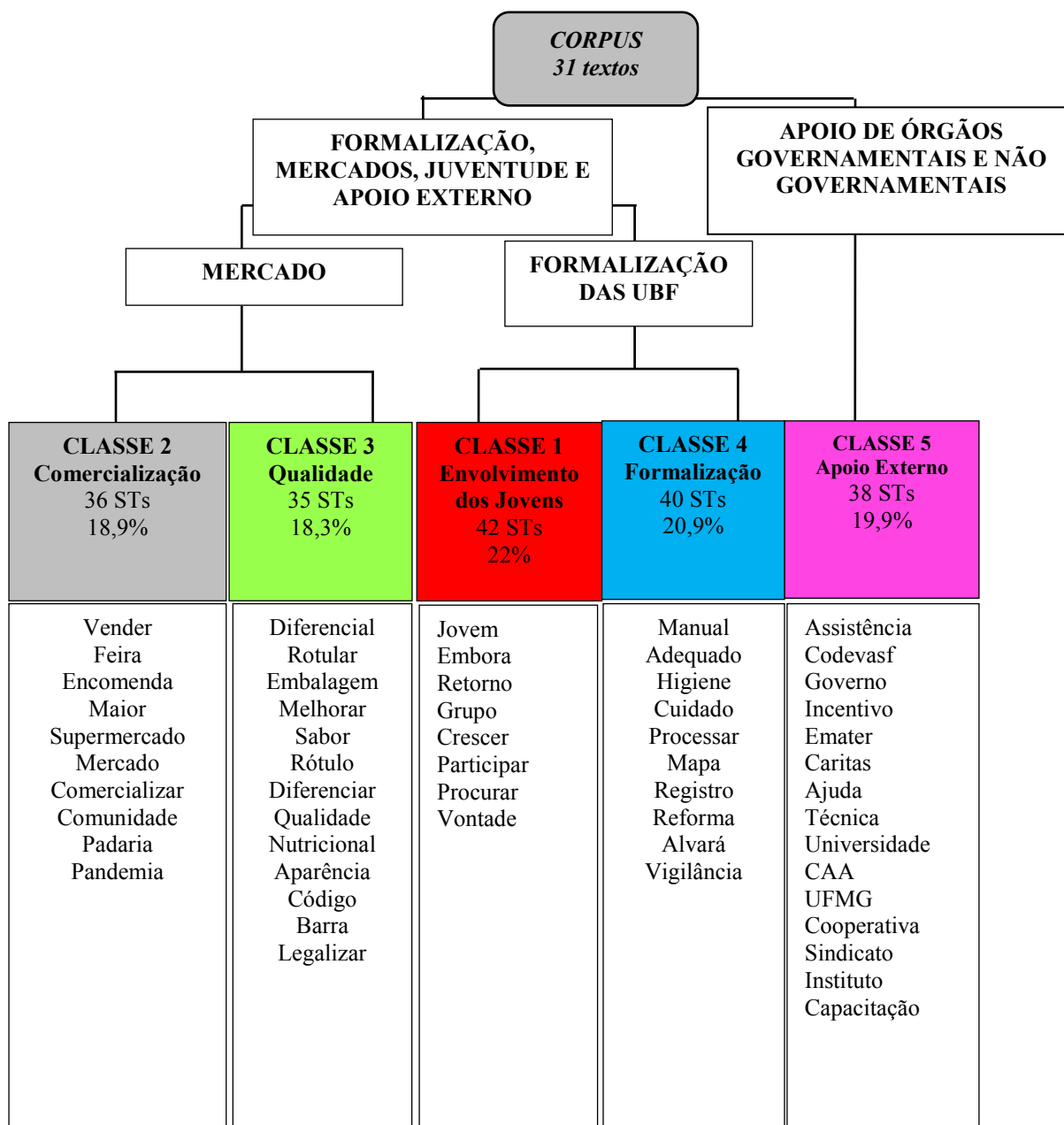
4.8 Situação das unidades de beneficiamento frente à formalização, acesso aos mercados, envolvimento dos jovens no trabalho das unidades e apoio externo de órgãos governamentais e não governamentais.

Os frutos do cerrado têm grande potencial no meio agroindustrial brasileiro, devido ao elevado valor nutricional, atributos sensoriais como sabor, coloração típicos e aroma peculiares e intensos. Porém, para que se possa usufruir de todo esse potencial, é necessário investir na viabilização comercial dos frutos e seus derivados. (REIS; SCHMIELE, 2019).

Com a finalidade de avaliar a situação das unidades de beneficiamento frente à formalização, acesso aos mercados e envolvimento dos jovens no trabalho das unidades e apoio externo de órgãos governamentais e não governamentais, foram analisadas as entrevistas com os agroextrativistas e com os fiscais dos órgãos fiscalizadores. Em um primeiro momento serão apresentados os resultados referentes aos dados das entrevistas com os agroextrativistas.

A seguir, serão descritos os resultados da CHD dos dados textuais da análise. O conteúdo resultante da análise realizada no *corpus* composto por 31 entrevistas encontrou 191 segmentos de texto (ST), sendo deles analisados e considerados na CHD. Como pode ser observado na Figura 12, a CHD dividiu o *corpus* em 3 eixos, dando origem a 5 classes.

Figura 12 - Dendrograma da classificação hierárquica descendente do corpus “formalização, mercados, juventude e apoio externo”.



Fonte: Da autora, 2020.

As classes apresentadas no dendrograma serão descritas primeiramente segundo a ordem de partição e, em seguida, de proporção em relação ao *corpus* total. Pode-se perceber que o primeiro eixo da CHD, denominado mercado, é composto pelas classes 2 e 3 (comercialização e qualidade), os quais remetem às formas de comercialização e características dos produtos das unidades.

Os conteúdos que compõem a classe 2 abrangem as diversas formas de comercialização dos produtos, principalmente em feiras locais, regionais e estadual, na própria comunidade, para a Cooperativa Grande Sertão, lanchonetes e padarias (apenas em uma unidade). A partir das entrevistas, pode ser observado que a comercialização dos produtos em feiras (locais mais mencionados pelos entrevistados) nem sempre geram retornos satisfatórios. Eles relatam sobre os gastos com o deslocamento até a cidade e a falta de produtos entressafra (devido às condições de armazenamento, por ser produtos congelados). No momento da realização da pesquisa, devido à pandemia da Covid-19, a produção estava parada em 4 unidades de beneficiamento.

Estamos vendo, é estocar na entressafra, mas o custo da energia é muito alto. Mas com a energia solar, vai ser bom. É um projeto futuro comercialização entre safra. (A1)

No momento tá parado as feiras devido pandemia. Januária que era a feira, mas não vendia muito não. Estava tendo é muito gasto, pouco resultado. (C3)

A comercialização, no momento, teve uma leve melhorada. Teve em baixa devido à pandemia, queda muito grande. Temos muito produtos estocados. Estava vindo uma aceitação boa, com estoque bom para buscar novos mercados. (PP3).

Como demonstrado na classe 2, os entrevistados ressaltam que precisam melhorar a rotulagem dos produtos, adquirir código de barras, obter registro nos órgãos fiscalizadores e possuir embalagens adequadas. Eles também destacam que seus produtos possuem qualidade por se diferenciarem dos apresentados no mercado em relação à aparência, sabor, qualidade da matéria-prima, são livres de agrotóxicos, naturais e sem conservantes. Um conceito que remete a essas diferentes dimensões da qualidade é o de qualidade ampla, defendido por Prezotto (2005). Tal conceito de qualidade engloba as questões sanitárias, nutricionais, sensoriais, além dos critérios ecológicos, aparência, aspectos sociais e culturais. Dessa forma, cabe compreender as visões dos agricultores sobre “as qualidades” dos seus produtos.

Acho que tem diferencial, nosso é puro, acho diferente, mais saboroso, até a cor. Tem muito pequi no mercado, branco, sem graça a cor. É puro, a polpa de frutas a gente passa na despolpadeira, a gente faz mesmo, não coloca água. Qualidade boa, mas é isso aí que precisa para completar, não temos rótulos. (A1)

Nossos produtos diferenciam, embalagens a gente usa de plástico tem coisa que precisa melhorar tem uns produtos, que precisa melhorar, o de corte precisa melhorar, ponto não fica bom, ainda falta algum detalhe do rotulo. (C4)

A polpa é muito bem aceita, devido ao rendimento dela: é superconcentrada, polpa pura sem adição de água. Não mudou nada desse o início, o rotulo até hoje é o mesmo. Meu sonho, é trabalhar com código de barras, é ter rótulo com valor nutricional. (PP4)

“Acho que sim nosso produto tem diferencial. Todos elogiam pela aparência, sabores, rotulo está bem bonitinho, embalagens no sabor, principalmente. Evolui um pouco, mas não muito. Precisa melhorar, rótulo precisa melhorar, tem que estar escrevendo na caneta, o nome do doce, e a data de validade, espaço é pequeno. (SA1)

Nossos produtos têm diferencial porque damos garantia do que fazemos, só não temos conservantes. Se a matéria prima não tiver no ponto certo, o prazo de validade pode ter alteração, pode haver estrago. A higienização deve ser dentro dos padrões do mercado, dá uma garantia maior, porque tem conservantes, nosso é mais natural. Produto nosso é muito bom, tem uma aceitação boa, apesar que está no início. Temos que melhorar muito, temos que melhorar rótulos, porque precisa ter mais informações. (DS2)

Conforme os relatos dos agroextrativistas, verifica-se que a comercialização é uma questão chave para os agricultores a partir do momento em que decidem obter renda a partir dos seus produtos. Porém, para que seus produtos tenham boa aceitação no mercado há a necessidade de melhorar alguns quesitos visíveis ao consumidor, como embalagens e rotulagem, além da necessidade de garantir a qualidade do produto, aplicar as boas práticas de fabricação, obter instalações e equipamentos adequados e garantir a conservação do produto.

Prezotto (1997) destaca que, para produzir alimentos com qualidade, é necessária a qualificação das instalações e equipamentos, assim como os cuidados com a higiene e limpeza. No Brasil, diversos produtos circulam sem a devida inspeção, ao passo que também ocorre a exclusão de pequenos produtores do processo produtivo e do mercado por não atenderem às normas sanitárias.

Em muitos casos, o trabalho nas unidades de beneficiamento é uma das fontes de renda da família, não sendo a atividade principal. Nestes casos, a produção geralmente é feita em pequena escala e de maneira informal, com comercialização em mercados locais baseada nas relações de proximidade entre o produtor e o consumidor final. Todavia, há agricultores que se adaptaram às normas legais de funcionamento, de modo que a agroindústria se tornou a principal atividade da família e a produção é voltada prioritariamente para mercados mais distantes (incluindo a exportação) e de maior valor agregado. Nesses casos, o retorno financeiro é superior. (NIEDERLE; JUNIOR, 2018).

Para que haja êxito na agregação de valor dos produtos da agricultura familiar, é importante manter a produção e o beneficiamento artesanais, que refletem os hábitos de consumo regionais e possuam relação com os recursos naturais locais. Dessa forma, ao alavancar novas oportunidades em mercados locais, nichos nacionais e internacionais, é possível que parte do trabalho passe a ser delegado a terceiros, contribuindo para a geração de emprego e renda, preservação ambiental e manutenção do patrimônio social e cultural dos

espaços rurais. (CRUZ, 2007).

Por sua vez, o segundo eixo do dendrograma apresentado na Figura 12 é denominado formalização das unidades. Ele é subdividido nas classes 1 e 4, sendo que a classe 4 (envolvimento dos jovens nas unidades) mostrou ter bastante relevância para os agroextrativistas, pois há uma preocupação em relação à sucessão familiar no trabalho. Das cinco unidades de beneficiamento estudadas, duas são compostas em sua maioria por idosos e uma unidade somente por jovens.

Não tem jovens, que estão agora é meu filho e minha filha. A maioria é idoso. Não sei que o povo pensa, que a gente vai durar toda vida. Não tem interesse, mas não é falta de convite. (A2)

Tem jovem não. Já falamos, vamos ter que fazer umas reuniões para chamar mais jovens. O problema é que eles querem entrar e ganhar. Nosso trabalho é praticamente voluntário. Trabalhamos mesmo porque gostamos aprender. Eles falam de cara: “Vai ganhar quanto?”. (C2)

Vale ressaltar que uma unidade é assistida por uma jovem da comunidade formada em agronomia, enquanto outra unidade possui dois jovens com formação técnica em agroindústria. Poli (2006) apontou diferentes maneiras com que os jovens trilham seus caminhos profissionais. O autor analisa o papel da agroindústria familiar na transformação da realidade de muitos jovens e sinaliza como essencial a presença da cooperativa, da qual eles podem participar com a família. Ele ressalta ainda que a permanência de jovens no campo é um desafio, mas surge como opção profissional, inclusive para os mais escolarizados.

Por sua vez, Abramovay (1998) ressaltam que o esvaziamento do campo é uma das maiores ameaças para o desenvolvimento rural. A ideia de que os filhos reproduzem os papéis dos pais cada vez mais se distancia da realidade, o que prejudica o processo de sucessão familiar da propriedade.

A classe 4 do dendrograma apresenta os segmentos de textos nos quais os entrevistados disseram sobre a formalização da unidade, aquisição do alvará sanitário e inspeção sanitária. Das cinco unidades pesquisadas, apenas uma possui alvará sanitário, mas todos destacaram a importância do alvará. Em relação à inspeção sanitária, apenas uma unidade nunca teve visita de algum órgão fiscalizador. Verifica-se também que a maioria dos entrevistados não sabia dizer sobre esse processo, talvez por não fazer parte da gestão do empreendimento.

Não tivemos visita. Não sei se faltou força de vontade. A vigilância ficou de vir para ver quais mudanças são necessárias. Sei que polpa é outro órgão, quando fomos

entregar polpa de frutas nas escolas tivemos a orientação que precisa de registro, mas falaram que é muito difícil de conseguir. (DS5)

O Mapa já teve, Vigilância já foram, olharam, mas não está adequado para eles fornecerem o documento. Eles sabem que temos as boas práticas, a questão de higiene, mas o local não está adequado. (A5)

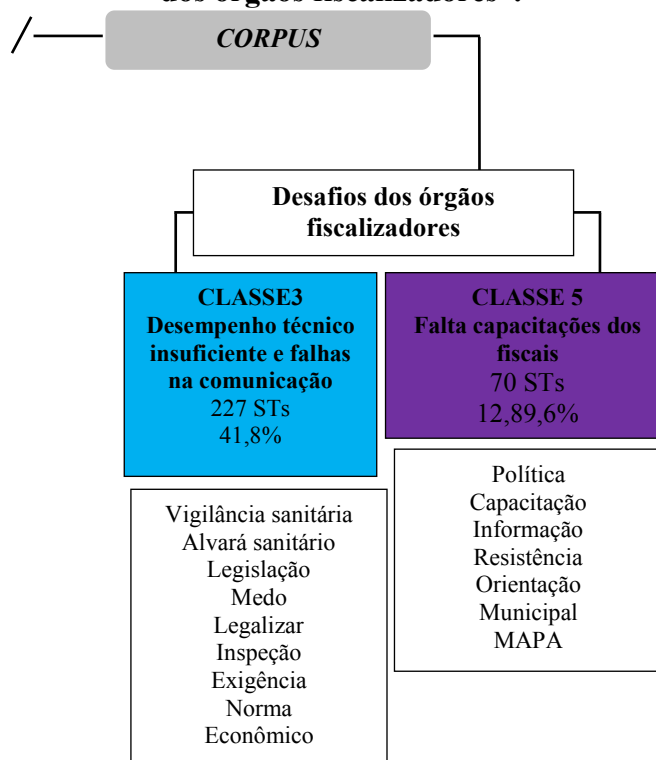
Diante dos dados, pode-se observar que os agricultores não possuem muita informação sobre os caminhos para a formalização das unidades de beneficiamento. Há necessidade de maior suporte financeiro, pessoal qualificado e adequação da infraestrutura, o que depende de recursos financeiros. A realidade vivenciada por essas unidades é semelhante à de outras unidades no Brasil, como apontado por Silveira e Heinz (2005). São muitos os fatores limitantes para a agroindústria brasileira, tais como a baixa capacidade de investimentos para a adequação de infraestrutura, a irregularidade no fornecimento de matérias-primas, os conflitos de atribuições entre órgãos reguladores e o deficiente suprimento de serviços de assistência técnica, extensão rural e crédito.

Durante muito tempo, a legislação brasileira foi voltada somente para grandes empresas e grandes empreendimentos. A legislação brasileira tardou em atender aos pequenos empreendimentos de agricultores familiares, e como estes não tinham condições de atender a todas as normas e exigências, permaneciam na ilegalidade.

Por fim, a classe 5 apresenta o apoio que as unidades de beneficiamento possuem dos órgãos governamentais e não governamentais. Todos os entrevistados ressaltaram que possuem algum tipo de apoio ou parceria, mas sentem falta da assistência técnica contínua. Essa carência pode afetar o desenvolvimento das unidades de beneficiamento, pois a assessoria, desde a produção, beneficiamento dos frutos, formalização até a gestão e comercialização, é um instrumento importante para a melhoria da qualidade dos produtos.

Foi realizada a CHD das entrevistas realizadas com fiscais do MAPA e das Vigilâncias Sanitárias (FIG. 13). Obteve-se um aproveitamento de 297 STs e o *corpus* processado desmembrou-se em quatro classes temáticas categorizadas, das quais a 1 e a 2 já foram discutidas no capítulo anterior. As classes 3 e 4 complementam o dendrograma sobre os desafios dos órgãos fiscalizadores.

Figura 13 - Dendrograma da classificação hierárquica descendente do *corpus* “desafios dos órgãos fiscalizadores”.



Fonte: Da autora, 2020.

As classes 3 e 4 receberam o mesmo nome, uma vez que elas possuem forte associação entre si e tratam da mesma temática: falta de capacitação dos fiscais e falta de informação dos agricultores.

Os fiscais relataram a dificuldade dos agricultores em formalizar a agroindústria. Anteriormente, a legislação era voltada para grandes indústrias e a vigilância sanitária não tinha olhar para a agricultura familiar. Segundo Gazolla (2012), alguns motivos que dificultam a legalização das agroindústrias familiares são: a complexidade das normas e as diferentes legislações alimentares; a falta de compreensão da legislação por parte dos agricultores devido aos baixos níveis de escolaridade; falta de conhecimentos de técnicos de assistência técnica e extensão rural sobre a legislação e falta de orientação aos agricultores; falta de orientações das instituições fiscalizadoras sobre as normas que as agroindústrias devem cumprir.

Diante das falas dos entrevistados, verifica-se o papel de orientação dos órgãos fiscalizadores, mas existe um grande distanciamento entre os órgãos fiscalizadores e os agricultores. Sobretudo, ainda falta uma relação de confiança e orientações educativas para os agricultores entenderem a legislação, para que os resultados de melhoria no processo produtivo sejam efetivos. Infelizmente, o que ainda ocorre é o medo do fiscal, como é

retratado pelos entrevistados.

Em relação à fiscalização e inspeção para agricultura familiar, é também diferenciado, ele tem algumas prerrogativas, a fiscalização do agricultor familiar tem um cunho prioritário orientativo, desde do ano passado é recente. Decreto, 10.026/2019 (F5).

Não sei porque os agricultores têm medo e distância da Visa. O objetivo da Visa é orientar e conscientizar eles, com isso a gente dá o prazo, termo de anuência, onde eles comprometem deles estar ajustando, eles ficam ciente que não pode impedir da vigilância fazer a fiscalização. Temos que orientar, eles que têm seguir as normas (F1).

Eles tinham que adequar como grandes indústrias. Ao mesmo tempo, é aquela história: permaneciam na ilegalidade porque as normas eram muitas, eles não tinham condições de legalizar, de atender todas as normas, meio que corriam da Visa. (F4).

Não tem aproximação com o agricultor. Eu acho que eles não procuram a Vigilância porque como não tem nenhum tipo de punição, não tem o porquê eles procurar, não faz diferença, não tem nenhum tipo de infração. (F2).

Outra questão ressaltada pelos fiscais é a falta de informação dos agricultores sobre diversos pontos. Um deles é sobre a necessidade de um responsável técnico pelo estabelecimento, que pode ser de algum órgão de assistência técnica ou até mesmo um filho do agricultor. Esse técnico será responsável por orientar, confeccionar e implantar o manual de boas práticas de fabricação, os procedimentos operacionais padronizados (POPs), dentre outros. No entanto, é mencionado pelos fiscais que muitas vezes esses documentos não retratam a realidade da agroindústria, pois alguns os copiam da internet, descaracterizando a real situação da unidade. Isso retrata as consequências da falta de acompanhamento por um técnico responsável.

O órgão de assistência técnica, ele poderá ser, pode fazer esse papel, com declaração. Temos exemplos de agroindústrias no norte de Minas Gerais registrado dessa forma. Tem filhos de agricultores com formação técnica apropriada, que podem ser o responsável, é até mais apropriado, porque conhece a realidade, ele vivencia o dia a dia. (F1)

O próprio agricultor pode ser o responsável, pode apresentar o certificado, pode verificar na região quem tem, quem pode investir nisso, ir até a Senar para qualificar. (F5)

Os POPs mesmo, alguns agricultores pegam na internet prontos. As vezes ele faz o processo muito melhor que está no POP. Então deixa o POP com as palavrinhas dele mesmo. Percebo que não é realidade da empresa, da agroindústria, é um copia e cola de outro lugar... O manual de boas práticas deve ser adequado e ajustado para infraestrutura de cada lugar. (F1)

Para finalizar, a classe 4 retrata a falta de capacitação dos fiscais. Os entrevistados

ressaltam que muitas vezes o universo da agricultura familiar está bem distante deles, ou seja, o fiscal não conhece a realidade dos agricultores. Além disso, os fiscais são resistentes para colocarem a legislação em prática, devido a vários fatores: por questões políticas, por não terem condições para realizarem vistoria, por falta de formação adequada, dentre outros.

Isso é fácil para quem não tem olhar fiscal. Ele ainda é muito apegado em o que a lei escreveu. É o universo ainda pouco conhecido da Visa. Ele vai fiscalizar uma coisa que ele nunca viu. Eu tenho um corpo técnico com caráter mais antigo, que querem ficar ali, para não bater de frente com as pessoas, ficam aquém da informação, a regional não passa informação para município. (F1)

Visa municipal vai recorrer à regional. A gente tem alguns problemas em algumas regionais, por resistência ainda, ou por falta de recursos humanos, por falta de estudos também, e dificuldade dentro do estado de ter uma equipe eficiente. (F1)

Nunca realizei visita de inspeção. Tem a feira, mas é mais assim, eles mandam por outras pessoas que participam da feira. Eu não saberia te informar isso sobre inspeção, por falta de conhecimento mesmo... Não sei te falar. Mas é um trabalho que nunca desenvolvi aqui no município, e nunca vou conseguir desenvolver. Hoje não tenho um carro pra mim, para andar. (F3)

Para Marins, Tancredi e Gemal (2014), em nível nacional as normatizações de segurança de alimentos que se referem à coordenação, regulamentação e gerenciamento da qualidade sanitária dos serviços são de responsabilidade da Anvisa. A coordenação e a regulamentação nos estados e municípios são competências das vigilâncias sanitárias estaduais. As vigilâncias municipais devem apresentar estruturas administrativas possibilitem a execução de ações de vigilância sanitária em seus municípios.

O que se verifica diante das falas dos agricultores e dos fiscais é que ainda existe dificuldade em entender as exigências dos órgãos fiscalizadores, há confusão sobre as atribuições de cada um deles e que as exigências de cada órgão são diferentes (em decorrência do tipo de produto que é processado).

Costa (2000) destaca que a vigilância sanitária permaneceu esquecida por muito tempo no Brasil, atuando como um simples componente do sistema de saúde. No entanto, os saberes e as práticas na área de vigilância sanitária têm se tornando cada vez mais relevantes em decorrência dos efeitos da globalização dos riscos à saúde. Com isso, houve um crescimento da consciência sanitária e da valorização pela proteção da saúde como parte dos direitos de cidadania.

Germano e Germano (2011) ressaltam as limitações para um controle efetivo na tecnologia e higiene dos alimentos, assim como as melhorias da vigilância sanitária no controle desses produtos. Um fator limitante é o baixo aperfeiçoamento na atuação de estados

e municípios brasileiros no que se refere ao controle higiênico-sanitário dos alimentos. Ainda existe uma carência crônica em relação aos serviços executados pela maioria dos municípios brasileiros, sendo que essa carência acaba comprometendo a segurança alimentar que, por sua vez, constitui relevante fator de morbidade para a saúde pública.

Portanto, foi possível verificar que a falta de informação sobre as legislações não é um problema somente entre os agricultores, mas também entre os fiscais. A falta de capacitações e de condições de trabalho adequadas para os fiscais contribuem com essa limitação e dificultam a formalização das agroindústrias.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho permitiu verificar quais são os entraves dos agroextrativistas para a formalização de unidades de beneficiamento de frutas na região geográfica intermediária de Montes Claros, no Norte de Minas Gerais. Dentre os principais entraves destacados pelos agroextrativistas, encontram-se: a dependência de recursos para adequação da unidade às normas sanitárias, dificuldade de adquirir equipamentos adequados e a necessidade de assistência técnica. Também foi ressaltada a dificuldade do trabalho coletivo, que é superada pela motivação de promover a valorização dos frutos da região.

Além das dificuldades, foram ressaltadas as principais expectativas dos agroextrativistas. Dentre as mais citadas, estão: o sonho de ver a unidade crescer e alcançar mercados maiores, a geração de renda; o maior envolvimento dos jovens, melhorias no rótulo, legalização da unidade, aquisição de sede própria, o aumento da produção e a aquisição de equipamentos para a unidade.

Quanto ao cumprimento das normas sanitárias, os agroextrativistas percebem a importância da realização de cursos e a implementação das boas práticas de fabricação. Eles relatam que esses são pontos primordiais para que os produtos tenham qualidade.

Nas entrevistas realizadas com os fiscais, notou-se que, apesar do distanciamento entre os agroextrativistas e os órgãos fiscalizadores e da falta de conhecimento da legislação por parte dos primeiros, a fiscalização passou a consistir mais na orientação que na punição. Porém, a falta de informação, que dificulta a formalização das agroindústrias, não parte somente dos agricultores, mas também dos próprios fiscais, que nem sempre são devidamente capacitados ou não gozam de condições de trabalho adequadas.

Além disso, a presente pesquisa pontuou a valorização da cultura local, promovida pelo agroextrativismo. É importante que os produtos das unidades de beneficiamento tragam a identidade territorial, expressem a origem social e ambiental dos produtos (nos rótulos, por exemplo), trazendo a história das comunidades tradicionais, a forma de produzir, agregando valor a seus produtos e tornando-os mais atrativos. A pesquisa apontou também a necessidade de problematizar e verificar representações dos agroextrativistas sobre higiene, saúde, práticas no cotidiano no cuidado com os alimentos, para entender as dificuldades existentes para se colocar a legislação em prática em comunidades tradicionais.

Os dados levantados por essa pesquisa mostraram a necessidade de realizar ações de incentivo para a organização dos agricultores. Tais ações devem aproximar

agroextrativistas, órgãos fiscalizadores e instituições públicas e privadas de pesquisa e extensão próximas às unidades. Também seria proveitosa a interação com o Núcleo Gestor da Cadeia do Pequi e outros Frutos do Cerrado, uma rede formada por associações e cooperativas agroextrativistas que têm vínculos com as agroindústrias. Outra sugestão é a realização de oficinas participativas, com objetivo de auxiliar os agroextrativistas na estruturação e adaptação sanitária, para que possam formalizar suas agroindústrias e auxiliá-los na adequação dos rótulos e embalagens, tendo em vista ao atendimento do mercado, garantindo identidade, visibilidade e publicidade aos produtos.

A partir desse trabalho, a pesquisadora passou a auxiliar o grupo Polpas Port, da Comissão da Juventude Rural, na formalização da unidade de beneficiamento e no registro das polpas de frutas junto ao MAPA. Assim, essa unidade poderá atender às demandas dos mercados em Porteirinha/MG e região, além de fornecer as polpas para merenda escolar.

Por fim, vale ressaltar que a adequação às normas sanitárias e o melhor aproveitamento dos valores nutricionais dos frutos podem viabilizar a comercialização dos produtos, gerando emprego e renda à população local, favorecendo a ampliação agroindustrial, minimizando o desperdício e promovendo a geração de coprodutos. Portanto, deve-se colocar em prática as legislações usando linguagem acessível para os agricultores, simplificando o processo de formalização, visando assim a inclusão produtiva. Desta forma, será possível a promoção de soberania e segurança alimentar, a preservação da biodiversidade da flora, da cultura tradicional do Cerrado e do Norte de Minas, possibilitando geração de renda e condições de bem-estar às comunidades agroextrativistas.

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R. (Coord.). **Juventude e agricultura familiar: desafios dos novos padrões sucessórios**. Brasília: Unesco, 1998.

ALBUQUERQUE, M. F. M. A segurança alimentar e nutricional e o uso da abordagem de direitos humanos no desenho das políticas públicas para combater a fome e a pobreza. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 22, n. 6, 2009.

BERTOLINO, M. T. **Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BISPO, T. W. **Agroextrativismo no vale do Rio Urucuia– Minas Gerais: formas de organização da produção e da distribuição**. 2014. 146p. Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Faculdade de Agronomia e Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

BONI, V. Agroindústrias familiares: uma perspectiva de gênero. In: Encontro Anual da ANPOCS, 30., 2006, Caxambu. **Anais [...]**. Caxambu: ANPOCS, 2006. In: SILVA, C. B. C.; SCHNEIDER, S. Gênero, trabalho rural e pluriatividade. In: SCOTT, P.; CORDEIRO, R.; MENEZES, M. (Org.). **Gênero e geração em contextos rurais**. Ilha de Santa Catarina: Editora Mulheres, 2010. p. 183--207.

BRAGA, V. Cultura Alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**. Niterói, v. 6, n. 13, p. 37-44. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. **Inclusão Produtiva com segurança sanitária, RDC 49/2013 - norma comentada**. 2014.

BRASIL. Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019. Dispõe sobre a produção de polpa e suco de frutas artesanais em estabelecimento familiar rural. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 set. 2019. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/decreto-n-10.026-de-25-de-setembro-de-2019-218271444>. Acesso em 06 fev. 2021.

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. O recorte das Regiões Geográficas Imediatas e Intermediárias de 2017. In: **Divisão regional do Brasil em regiões geográficas imediatas e regiões geográficas intermediárias**. Rio de Janeiro. 2017.

Disponível em:

<http://iede.fjp.mg.gov.br/Documentos/O%20recorte%20das%20Regi%C3%B5es%20Geogr%C3%A1ficas%20Imediatas%20e%20Intermedi%C3%A1rias%20de%202017.pdf>. Acesso em 06 jan. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 dez. 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento

econômico solidário e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 03 nov. 2013. Seção 1, p. 56.

BRASIL. Portaria interministerial MDA e MDS e MMA nº 239 de 21 de julho de 2009. Estabelece orientações para a implementação do Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 jul. 2009.

BRASIL. Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. **Institucional**. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/senar>. Acesso em: 06 jan. 2021.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 out. 2002. Seção 1, p. 126.

BRASIL FOOD TRENDS. **Brasil Food Trends 2020**. São Paulo, 2020. Disponível em: <https://alimentosprocessados.com.br/arquivos/Consumo-tendencias-e-inovacoes/Brasil-Food-Trends-2020.pdf>. Acesso em: 06 jan. 2021.

BUCUNAIN, A. M. **Agricultura Familiar, agroecologia e desenvolvimento sustentável: questões para debate**. Brasília: IICA, 2006.

CAMARGO, B. V.; JUSTO, A. M. Iramuteq: Um software gratuito para análise de dados textuais. **Temas em Psicologia**. vol. 21, n. 2, p. 513 -518, 2013.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARDOSO, R. C. V.; SOUZA, E. V. A.; SANTOS, P. Q. Unidades de alimentação e nutrição nos *campi* da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**. v. 18, n. 5, p. 669-680, set./out. 2005.

CINTRÃO, R. P. Comida, Vigilância Sanitária e Patrimônio Cultural: conflitos entre políticas públicas. **RURIS – Revista do Centro de Estudos Rurais – UNICAMP**. v.8, n.2, 2014.

CODEVASF. **Arranjos Produtivos Locais**. 2017. Disponível em: <https://www.codevasf.gov.br/linhas-de-negocio/desenvolvimento-territorial/arranjos-produtivos-locais>. Acesso em: 06 jan. 2021.

CODEX ALIMENTARIUS. **Higiene dos alimentos: textos básicos**. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006.

CONAB. Agricultura Familiar - Programa de aquisição de alimentos – PAA: Resultados e ações da Conab em 2019. **Compêndio de estudos Conab**. v. 27, 2020. Disponível em: <https://contrafbrasil.org.br/system/uploads/ck/files/Dados-PAA-2019-Conab.pdf>. Acesso em: 06 fev. 2021.

COSTA, E. A. Conceitos e área de abrangência. In: ROZENFELD, S. (org.). **Fundamentos de vigilância sanitária**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 41-48, 2000.

CRUZ, F. T. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**. v. 58, n. 2, e190965, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1806-9479.2020.190965>. Acesso em: 07 fev. 2021.

CRUZ, F. T. **Qualidade e boas práticas de fabricação em um contexto de agroindústrias rurais de pequeno porte**. 2007. 111f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) - Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2007.

FARIA, N. Mulheres rurais na economia solidária. In: BUTTO, A.; DANTAS, I. (Org.). **Autonomia e cidadania: políticas de organização produtiva para as mulheres no meio rural**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2011.

FERREIRA, A. A. *et al.* **Dificuldades de implantação do sistema da qualidade em pequenas e médias empresas alimentícias**. Centro Universitário de Lins – UNILINS, Lins, 2013.

FERREIRA, F. A. G. **Moderna Saúde Pública**. 5. Ed. Lisboa: A. Dias Coelho-Fund. Calouste Gulbenkian, 1982, v.1.

FONSECA, A. L.; LOPES, J. D. S.; FERREIRA, D. G. S. **Segurança Alimentar em Restaurantes e Lanchonetes - Treinamento de Manipuladores de Alimentos**. Viçosa: CPT, 2014.

GAZOLLA, M. **Conhecimentos, produção de novidades e ações institucionais: cadeias curtas das agroindústrias familiares**. 2012. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Rio Grande do Sul, 2012.

GAZOLLA, M. Segurança alimentar e nutricional e agroindústrias familiares: políticas públicas e ações locais. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 21, n. 2, p. 527-540, 2014.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 4. ed. Barueri: Manole, 2011.

GIDDENS, A. **Sociologia**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

LEITE, M. E. Mapeamento por sensoriamento remoto das áreas de ocorrência de pequi em Minas Gerais. In: LEITE, M. E. **Extrativismo de pequi em Minas Gerais: potencial produtivo, aspectos culturais e ambientais, socioeconomia e organização comunitária**. Montes Claros: Unimontes, 2017.

MALUF, R. Mercados Agroalimentares e a Agricultura Familiar no Brasil: Agregação de Valor, Cadeias Integradas e Circuitos Regionais. **Ensaio FEE**. Porto Alegre, v. 25, n. 1, 2004.

MALUF, R. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis: Vozes, 2007a.

MALUF, R. Segurança alimentar e nutricional como valorização da cultura alimentar. In: MIRANDA, D. S.; CORNELLI, G. (Org.). **Cultura e alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: SESC, 2007b.

MARTINS, B. R. *et al.* Evolução da Higiene e do Controle de Alimentos no Contexto da Saúde Pública. In: MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária**: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014. 288 p.

MARQUES, P. E. M. Embates em torno da segurança e soberania alimentar: estudo de perspectivas concorrentes. **Segurança alimentar e nutricional**. Campinas, v. 17, n. 2, p. 78-87, 2010.

MIOR, L. C. **Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural**. Chapecó: Argos, 2005. 338p.

NASCIMENTO, R. C. **O Papel do Consea na Construção da Política e do Sistema nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. 2012. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2012.

NEUMANN, P.S. *et al.* A agroindústria familiar de vinho na região da quarta colônia do Rio Grande do Sul. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO, 7., 2007, Fortaleza. **Anais [...]**. Fortaleza: Agricultura Familiar, Políticas Públicas e Inclusão Social, 2007. 1 CD.

NICHELE, F. S.; WAQUIL, P. D. Agroindústria familiar rural, qualidade da produção artesanal e o enfoque da teoria das convenções. **Ciência Rural**, v. 41, n. 12, p. 2230-2235, 2011.

NIEDERLE, P. A.; JUNIOR, V. J. W. **As novas ordens alimentares**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2018.

NOGUEIRA, M. C. R.; FLEISCHER, S. R. Entre a tradição e modernidade: potenciais e contradições da cadeia produtiva agroextrativista no Cerrado. **Estudos Sociedade e Agricultura**. São Paulo, v.13, n.1, p.125-157, 2005.

NOVAES, M. E. **Flor de Pequizeiro**. Canela, 2020.

OLIVEIRA, E. T. *et al.* Qualidade microbiológica da polpa de pequi (*Caryocar brasiliense* camb.) produzida no Norte de Minas Gerais nas safras 2008/2009 e 2009/2010. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE AGROECOLOGIA, 12., 2011, Fortaleza. **Anais [...]**. Fortaleza: CBA, dez. 2011. Não paginado.

OLIVEIRA, H. M. C.; ALMEIDA, M. Relações de gênero e poder no assentamento rural Arariba da Pedra – Cabo de Santo Agostinho – Pernambuco. In: SCOTT, P.; CORDEIRO, R.; MENEZES, M. (Org.). **Gênero e geração em contextos rurais**. Ilha de Santa Catarina: Editora Mulheres, 2010. p. 253-275.

OLIVEIRA, W. L. de; SCARIOT, A. **Boas práticas de manejo para o extrativismo sustentável do pequi**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2010.

PACHECO, S. S. M. O hábito alimentar enquanto um comportamento culturalmente produzido. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.

PADILHA, P. R. P.; ECKERLEBEN, L. C.; DEVES, O. D. Viabilidade da agroindústria familiar orgânica. In: SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 17., 2005, Porto Alegre. **Anais [...]**. Porto Alegre: UFRGS, 2005.

PEREZ, F. C.; WIZNIEWSKY, J. G.; TONETTO, C. M. Agroindústrias familiares como estratégia de desenvolvimento para o município de Santa Rosa/RS: O caso da Legislação. **Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural**, p. 1-14, 2009.

POLI, O. L. **Economia Solidária e formação humana: experiências de trabalho e educação em agroindústrias familiares associativas no Oeste catarinense**. 2006. 353 f. Tese (Doutorado em Educação, Sociedade, Política e Cultura) - Universidade Estadual de Campinas, 2006.

PORTO, M. A. L. *et.al.* Coliformes em água de abastecimento de lojas fast-food da Região Metropolitana de Recife (PE, Brasil). **Ciência & Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, v. 16, n. 5, p. 2653-2658, mai. 2011.

PREZOTTO, L. L. A agroindustrialização de pequeno porte: higiene, qualidade e aspectos legais. **Revista Agropecuária Catarinense**, v. 10, n. 4, 1997.

PREZOTTO, L. L. **A sustentabilidade da agricultura familiar. Implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, IADH, 2005. 167p.

PREZOTTO, L. L. **Agroindústria da agricultura familiar: regulação e acesso ao mercado**. Brasília: CONTAG, 2016.

PREZOTTO, L. L. Uma Concepção de Agroindústria Rural de Pequeno Porte. **Revista de Ciências Humanas**. Florianópolis, n. 31, p. 133-153, 2002.

RAMOS, M. O; LONGHI, A.; MARTINS, J. S. (Org.) **Boas Práticas no processamento de alimentos da sociobiodiversidade**. Maquiné: Coletivo Catarse Editora, 2019, 72 p.

REIS, A. F.; SCHMIELE, M. Características e potencialidades dos frutos do Cerrado na indústria de alimentos. **Brazilian Journal of Food Technology**. v. 22, 2019.

REZENDE, M. L.; CANDIDO, P. A. Produção e comercialização de frutos do Cerrado em Minas Gerais. **Revista de Política Agrícola**. Ano XXIII, n. 3, jul./ago./set. 2014.

RODRIGUES, E. C. N.; RIBEIRO, S. C. A.; SILVA, F. L. Não padronização de procedimentos operacionais em agroindústria familiar de polpa de frutas e seus efeitos na renda e satisfação dos associados. **Observatorio de la Economía Latinoamericana**. n. 208, 2015.

RODRIGUES, K. L. **Segurança alimentar em unidades de alimentação e nutrição**. 2010. Tese (Doutorado em Ciências) – Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia Agroindustrial, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2010.

RUIZ, M. S. *et al.* **Agroindústria Familiar de Londrina – PR**. Paraná, 2007. Disponível em: http://www.fisica.uel.br/SBPC_LD/agroind.htm. Acesso em: 20 mar. 2020.

SAMBUICHI, R. H. R.; GALINDO, E. P.; OLIVEIRA, M. D.; MOURA, A. D. Compras públicas sustentáveis e agricultura familiar: a experiência do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). In: SAMBUICHI, R. H. R.; SILVA, A. P. M.; OLIVEIRA, M. A. C.; SAVIAN, M. (Org.). **Políticas agroambientais e sustentabilidade: desafios, oportunidades e lições aprendidas**. Brasília: IPEA, 2014. p. 75-104.

SANO, E. E. *et al.* **Mapeamento de cobertura vegetal do Bioma Cerrado: estratégias e resultados**. Planaltina: Embrapa Cerrados, 2007.

SANTOS, C. F. *et al.* A agroecologia como perspectiva de sustentabilidade na agricultura familiar. **Ambiente & Sociedade**. São Paulo. v. 17, n. 2, p. 33-52, abr./jun. 2014.

SENAR. Institucional. **Website da CNA Brasil**. 2020. Disponível em: <https://www.cnabrazil.org.br/senar>. Acesso em: 06 fev. 2021.

SILVA, C. B. C.; SCHNEIDER, S. Gênero, trabalho rural e pluriatividade. In: SCOTT, P.; CORDEIRO, R.; MENEZES, M. (Org.). **Gênero e geração em contextos rurais**. Ilha de Santa Catarina: Editora Mulheres, 2010. p. 183--207.

SILVA, I. R.; MACHADO, L. H. A. Relações de gênero e pedagogia da alternância na escola família agrícola de Orizona/GO. **Mediação**. Pires do Rio. v. 11, n. 1, p. 84-104, jan.-dez. 2016.

SILVA, M. A. M. Mulheres trabalhadoras rurais-trajetórias e memórias. **RURIS-Revista do Centro de Estudos Rurais-UNICAMP**. v. 4, n. 2, 2010.

SILVEIRA, P. R. C.; HEINZ, C. Controle de qualidade normativo e qualidade ampla: princípios para reestruturação e qualificação da produção artesanal de alimentos. In: CONGRESSO INTERNACIONAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL E AGROINDÚSTRIA FAMILIAR, 2005, São Luiz Gonzaga. **Anais [...]** São Luiz Gonzaga: UERGS, 2005. Não paginado.

SINELL, H. Introducción a la higiene de los alimentos. Zaragoza: Acribia, 1981 *apud* TANCREDI, R. C. P.; MARINS, B. R. Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública. In: MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. (Org.). **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014.

PASSIL, L. **Selo Arte: mais do mesmo?** SerTãoBras, 2019. Disponível em: <https://www.sertaobras.org.br/2019/09/17/selo-arte-mais-do-mesmo/>. Acesso em: 07 fev. 2021.

SORBILLE, R. N. **Inclusão produtiva com segurança sanitária orientação para empreendedores**. Frente Nacional, 2017. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/inclusao-produtiva>. Acesso em: 03 ago. 2020.

SULZBACHER, A. W.; DE DAVID, C. Agroindústria familiar rural: uma estratégia para melhorar a qualidade de vida no espaço rural. **Geosul**. v. 24, n. 47, p. 69-90, 2009.

TANCREDI, R. C. P.; MARINS, B. R. Evolução da higiene e do controle de alimentos no contexto da saúde pública. In: MARINS, B. R.; TANCREDI, R. C. P.; GEMAL, A. L. (Org.). **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. Rio de Janeiro: EPSJV, 2014.

TEIXEIRA, S. A. M. **Ecologia política e econômica do extrativismo do pequi (*Caryocar brasiliense*): bases para seu manejo sustentável em Minas Gerais**. 2019. Tese (Doutorado em Ecologia) – Universidade Federal de Minas Gerais, 2019.

WOORTMANN, E. F. **Da complementaridade à dependência: a mulher e o ambiente em comunidades "pesqueiras" do Nordeste**. Brasília: Universidade de Brasília, Instituto de Ciências Humanas, Departamento de Antropologia, 1991.

APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO DE ENTREVISTA REALIZADA COM AGRICULTORES

1. Qual seu nome? Quantos anos você tem?
2. Qual Unidade de Beneficiamento?
3. Como surgiu a unidade de beneficiamento?
4. Quais matérias primas são processadas?
5. Antes de implantar a unidade de beneficiamento já processava e comercializava seus produtos? Quais?
6. Existia alguma dificuldade?
7. Vocês desenvolvem suas próprias receitas?
8. Por que veio trabalhar na unidade de beneficiamento?
9. Mudou alguma coisa em relação ao processamento?
10. Acha mais fácil processar em casa ou na unidade? Por que?
11. Quais são seus hábitos alimentares? Consome os produtos locais ou de supermercados?
12. O que é segurança alimentar para você?
13. Já realizou algum curso sobre alimentos? Qual foi o assunto abordado?
14. Como foi? Achou importante?
15. Quando há dúvidas sobre processamento, o que costumam fazer?
16. Vocês conhecem o Manual de Boas Práticas? A unidade de beneficiamento tem o Manual? Vocês costumam consultá-lo? Acha importantes? Por que?
17. Em relação a higiene na produção, quais são as atitudes que consideram mais importantes? A forma de manipulação que você faz dentro da unidade de beneficiamento é a mesma que faz em casa?
18. Em relação aos produtos processados, acham que eles diferenciam dos demais produtos do mercado? Por que?
19. Quais são as qualidades que vocês acham que eles tem? Mudaram alguma coisa? O que? Embalagem, rótulo?
20. Como está a comercialização dos seus produtos? Onde você está comercializando?
21. Você pretende colocar seus produtos em mercados maiores?
22. A unidade de beneficiamento possui tratamento de água?
23. A Unidade possui alvará sanitário? Os produtos possuem registro sanitário? Acha

importante ter?

24. Os órgãos que realizam a inspeção sanitária já fizeram alguma visita à unidade?

Quando? Como foi?

25. Existem muitos jovens envolvidos no processamento? Como está a situação da sucessão da unidade?

26. Qual é o procedimento para a inserção de novos integrantes na área de produção da Unidade de Beneficiamento?

27. Vocês possuem assistência técnica? Se sim, como é realizada?

28. Vocês recebem incentivos do governo e/ou das empresas privadas, ONGs? Quais?

29. Vocês possuem auxílio no processo de formalização da unidade? Se sim, de quem?

30. Qual a expectativa para o futuro?

APÊNDICE B - ROTEIRO DE ENTREVISTA REALIZADA COM TÉCNICOS DE INSTITUIÇÕES REGULADORAS DOS ALIMENTOS

1. Qual seu nome?
2. Nome do órgão de inspeção e fiscalização de alimentos
3. Quanto tempo trabalha nessa instituição?
4. Por que você acha que os agricultores possuem dificuldades em formalizar as agroindústrias?
5. Em relação a legislação, quais as regras e normas para os agricultores familiares?
6. Qual procedimento para registrar o produto na instituição reguladora de alimento?
7. A legislação é a mesma para as indústrias?
8. Como são realizadas as visitas de inspeção sanitária?
9. Existem prioridades nos serviços de inspeção? Exemplo: Estrutura física, boas práticas de fabricação, embalagem, rótulo.
10. Como é tratado a segurança alimentar nas unidades de beneficiamento? Você acha que eles entendem o que é segurança alimentar?
11. Vocês levam em consideração os hábitos da cultura local?
12. Vocês realizam capacitações nessa área de legalização de agroindústrias?

APÊNDICE C - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa chamada: “Soberania e Segurança Alimentar Nutricional: Boas práticas de fabricação e qualidade em Unidades de Beneficiamento de Frutas no Norte de Minas Gerais”. A pesquisa é coordenada pela Professora Dr^a Silvia Regina Paes, e contará ainda com a mestrande Eleniz Soares Lisboa do mestrado em Saúde Sociedade e Ambiente da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).

A sua participação não é obrigatória, sendo que, a qualquer momento da pesquisa você poderá desistir e retirar seu consentimento. Sua recusa não acarretará nenhum prejuízo para sua relação com os pesquisadores, com a UFVJM ou com a comunidade onde reside.

Os objetivos desta pesquisa são: compreender o processo de implantação e funcionamento da Unidade de Beneficiamento de Frutas, refletir sobre a qualidade dos alimentos, avaliar a situação da unidade de beneficiamento diante das variáveis econômicas, normas sanitárias, cultura, acesso aos mercados e envolvimento dos jovens com o trabalho do extrativismo. Além disso, entender como os agricultores fazem uso do conhecimento tradicional para beneficiarem os frutos do Cerrado.

Caso você decida aceitar o convite, será realizada entrevista em formulário semi-estruturado. O tempo previsto para a sua participação é de aproximadamente de 20 a 30 (vinte a trinta) minutos, mas caso seja necessário, é possível agendar um novo dia e horário da sua escolha para realização da entrevista.

Caso você se sinta desconfortável ou constrangido com determinada pergunta, você tem a opção de não respondê-la, sendo que essa atitude não trará nenhum prejuízo.

Quanto aos benefícios relacionados à participação de vocês estão no sentido de tentar compreender quais são os desafios perante as normas sanitárias, o que é necessário para o fortalecimento das unidades de beneficiamento e quais possíveis melhorias na cadeia produtiva dos frutos do Cerrado, para promoção de soberania, segurança alimentar e nutricional.

Os resultados desta pesquisa poderão ser apresentados e/ou publicados em seminários, congressos, revistas científicas e afins. Porém, o seu nome e as informações fornecidas mediante sua participação serão confidenciais e sigilosas, ou seja, não haverá a divulgação de sua identificação. A sua participação e de todos os envolvidos nesta pesquisa será voluntária, isto é não há remuneração. Neste estudo, não é previsto indenização pela sua participação, a não ser no caso de que sofra algum dano comprovado derivado desta pesquisa.

Será entregue a você uma cópia deste termo de consentimento, em que constam o telefone e o endereço do pesquisador principal, podendo sanar suas dúvidas relacionadas ao projeto e à sua participação agora ou em qualquer momento.

Coordenadora do Projeto: Prof^a. Dr^a Silva Regina Paes

Endereço: Laboratório de Sociologia do Departamento de Ciências Básicas da FCBS, Campus JK da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), Alto da Jacuba, rodovia MGT 367, km 583, nº 5000, Diamantina, MG. Telefone: (38) 3532-1200, Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde (FCBS).

Declaro que entendi os objetivos, a forma de minha participação, riscos e benefícios da mesma e aceito o convite para participar. Autorizo a publicação dos resultados da pesquisa a qual garante o anonimato e o sigilo referente à minha participação.

Nome do sujeito da pesquisa: _____

Assinatura do sujeito da pesquisa: _____

Assinatura da pesquisadora: _____

ANEXO I- PARECER DO CONSELHO DE ÉTICA EM PESQUISA

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
MONTES CLAROS -
UNIMONTES



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR: Boas práticas de fabricação e qualidade em Unidades de Beneficiamento de Frutas no Norte de Minas Gerais

Pesquisador: ELENIZ SOARES LISBOA

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 24050919.8.0000.5146

Instituição Proponente: Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 3.719.751

Apresentação do Projeto:

Para realizar a pesquisa serão utilizados os seguintes procedimentos metodológicos: revisão bibliográfica complementada por trabalho de campo, realizada com agricultores das unidades de beneficiamento de frutas nas comunidades da Sambaíba, Onça e Agreste, ambas no município de Januária/MG; com grupo de jovens do município de Porteirinha/MG e comunidade de Salto, município de Coração de Jesus/MG, municípios localizados no norte de Minas Gerais.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Primário:

Compreender as relações entre a produção de alimentos sob os aspectos culturais, de soberania, de segurança alimentar, de valor nutricional e de qualidade dos alimentos produzidos nas unidades de beneficiamento de frutos, localizadas no Norte de Minas Gerais, especificamente na microrregião de Montes Claros/MG.

Objetivo Secundário:

- Analisar o processo de implantação e funcionamento da unidade de beneficiamento de frutas;- Refletir acerca da qualidade dos alimentos, relacionando às normas da legislação sanitária;- Avaliar a situação da unidade de beneficiamento frente às variáveis econômicas, normas sanitárias, cultura, acesso aos mercados e envolvimento dos jovens com o trabalho do extrativismo;- Investigar como os agricultores fazem uso do

Endereço: Av. Dr. Rui Braga s/n-Camp. Univers. Prof.º Darcy Rib

Bairro: Vila Mauricéia

CEP: 39.401-089

UF: MG

Município: MONTES CLAROS

Telefone: (38)3229-8180

Fax: (38)3229-8103

E-mail: smelocosta@gmail.com

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
MONTES CLAROS -
UNIMONTES**



Continuação do Parecer: 3.719.751

conhecimento tradicional para beneficiarem os frutos do Cerrado.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Os riscos para os participantes da pesquisa apesar de serem pequenos devem ser considerados, como risco de desconforto e constrangimento ao responder alguma pergunta. Caso os participantes sintam-se constrangidos ao responder determinada pergunta, eles terão o direito de não responder a pergunta, sendo que essa escolha não acarretará prejuízo a eles. além disso, é válido ressaltar que será garantido o resguardo ético

das informações tanto dos participantes, quanto daqueles que desistirem de participar no decorrer da pesquisa, pois o uso das informações será para atendimento aos objetivos especificados no TCLE.

Benefícios:

Em relação aos benefícios para os participantes da pesquisa estão no sentido de tentar compreender quais são os desafios perante as normas sanitárias, o que é necessário para o fortalecimento das unidades de beneficiamento e quais possíveis melhorias na cadeia produtiva dos frutos do cerrado e de quintais, incentivando os agroextrativistas a produzirem de forma que possam promover a soberania, segurança alimentar e nutricional

e alcançar melhores mercados, contribuindo assim, com a geração de renda dos mesmos. A divulgação dos resultados em publicações deverá ter o consentimento dos sujeitos envolvidos.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

proposta possui mérito e relevância científica, podendo contribuir para o avanço do conhecimento científico, gerando produtos de importância para a pesquisa, ensino e extensão.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

adequados

Recomendações:

Apresentação de relatório final por meio da plataforma Brasil, em "enviar notificação".

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Apresentação do TCLE individual assinado e com endereço do pesquisador responsável, folha de rosto assinada pelo pesquisador e pró-reitor de pesquisa, Termo de concordância institucional. Todos os documentos estão adequados. A conclusão é de aprovação do projeto de pesquisa.

Endereço: Av. Dr. Rui Braga s/n-Camp Univers Profº Darcy Rib
Bairro: Vila Mauricéia **CEP:** 39.401-089
UF: MG **Município:** MONTES CLAROS
Telefone: (38)3229-8180 **Fax:** (38)3229-8103 **E-mail:** smelocosta@gmail.com

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
MONTES CLAROS -
UNIMONTES**



Continuação do Parecer: 3.719.751

Considerações Finais a critério do CEP:

O projeto respeita os preceitos éticos da pesquisa em seres humanos, sendo assim somos favoráveis à aprovação do mesmo.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1457345.pdf	21/10/2019 21:46:14		Aceito
Folha de Rosto	Folhaderosto.pdf	21/10/2019 21:45:40	ELENIZ SOARES LISBOA	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO_DETALHADO.pdf	21/10/2019 21:36:24	ELENIZ SOARES LISBOA	Aceito
Outros	ROTEIRO_ENTREVISTA.pdf	21/10/2019 21:31:39	ELENIZ SOARES LISBOA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.pdf	21/10/2019 21:07:03	ELENIZ SOARES LISBOA	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

MONTES CLAROS, 22 de Novembro de 2019

Assinado por:
SIMONE DE MELO COSTA
(Coordenador(a))

Endereço: Av. Dr Rui Braga s/n-Camp Univers Profº Darcy Rib
Bairro: Vila Mauricéia **CEP:** 39.401-089
UF: MG **Município:** MONTES CLAROS
Telefone: (38)3229-8180 **Fax:** (38)3229-8103 **E-mail:** smelocosta@gmail.com

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
MONTES CLAROS -
UNIMONTES



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: SOBERANIA E SEGURANÇA ALIMENTAR: Boas práticas de fabricação e qualidade em Unidades de Beneficiamento de Frutas no Norte de Minas Gerais

Pesquisador: ELENIZ SOARES LISBOA

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 24050919.8.0000.5146

Instituição Proponente: Universidade Estadual de Montes Claros - UNIMONTES

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DA NOTIFICAÇÃO

Tipo de Notificação: Outros

Detalhe: Alteração na forma pesquisa

Justificativa: Haverá alteração na pesquisa na forma de coletar os dados. As entrevistas serão

Data do Envio: 26/05/2020

Situação da Notificação: Parecer Consubstanciado Emitido

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 4.101.275

Apresentação da Notificação:

Detalhe: Alteração na forma de coleta de dados da pesquisa, de presencial para ligação telefônica.

Justificativa: Haverá alteração na pesquisa na forma de coletar os dados. As entrevistas serão realizadas por meio de ligação telefônica. Será feita a leitura do TCLE por telefone e, em seguida, a solicitação do consentimento ou não por parte dos sujeitos participantes da pesquisa. As entrevistas serão gravadas com um gravador de voz. Em decorrência da pandemia ocasionada pelo Coronavírus SARS-CoV-2 (Covid-19), informo que a entrevista não será realizada de forma presencial, com intuito de prevenir o contágio dos participantes.

Objetivo da Notificação:

Notificação aceita

Endereço: Av. Dr. Rui Braga s/n-Camp. Univers. Prof. Darcy Rib

Bairro: Vila Mauricéia

CEP: 39.401-089

UF: MG

Município: MONTES CLAROS

Telefone: (38)3229-8180

Fax: (38)3229-8103

E-mail: smelocosta@gmail.com

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
MONTES CLAROS -
UNIMONTES**



Continuação do Parecer: 4.101.275

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Notificação aceita

Comentários e Considerações sobre a Notificação:

Notificação aceita

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Notificação aceita

Recomendações:

O aceite do TCLE deverá ser gravado.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Notificação aceita

Considerações Finais a critério do CEP:

Notificação aceita.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Outros	Alteracaocoletados.pdf	26/05/2020 14:52:40	ELENIZ SOARES LISBOA	Postado

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

MONTES CLAROS, 21 de Junho de 2020

**Assinado por:
SIMONE DE MELO COSTA
(Coordenador(a))**

Endereço: Av. Dr Rui Braga s/n-Camp Univers Profº Darcy Rib
Bairro: Vila Mauricéia **CEP:** 39.401-089
UF: MG **Município:** MONTES CLAROS
Telefone: (38)3229-8180 **Fax:** (38)3229-8103 **E-mail:** smelocosta@gmail.com